

Spätzle mit Schmandsoße

Zutaten:

- Eine große Zwiebel
- 150 g Schinkenwürfel (nach Bedarf anpassbar)
- Ein Becher Schmand
- 30 ml Milch
- Pfeffer und Salz nach Belieben
- 500g Spätzle

Durchführung:

1. Die Zwiebel schälen und schneiden, mit den Schinkenwürfeln in etwas Öl anbraten, nach Bedarf mit Pfeffer abschmecken
2. Spätzle mit einer Prise Salz kochen bis sie gar sind
3. Den Schmand und die Milch zu den gebratenen Zwiebeln und dem Schinken hinzugeben und köcheln lassen bis es eine cremige Konsistenz hat
4. Nudeln und Soße mischen

Und fertig!