

Spätzle mit Leberkäse

Zutaten für 5 - 6 Personen:

500 g Spätzle
900 g Sauerkraut
300 g Leberkäse
2 Zwiebeln
2 Äpfel
200 ml Brühe
Salz, Pfeffer, Kümmel, Olivenöl



Zubereitung:

- Spätzle nach Packungsanweisung al dente kochen.
- Äpfel und Leberkäse in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Gehackte Zwiebeln in Öl glasig dünsten.
- Sauerkraut und Apfelstücke untermengen.
- Alles zusammen andünsten.
- Brühe zugießen und aufkochen lassen.
- Leberkäse untermischen.
- Etwa 10 Minuten abgedeckt garen.
- Spätzle unter das Kraut mengen.
- Alles zusammen kurz erhitzen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.