

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Spätzle mit Allerlei

#### **Zutaten:**

Spätzle

Zwiebeln

Eier

Käse

Speck oder Wiener

Knoblauch

Essiggurken

Salz, Pfeffer, Paprika, Curry und Muskat

#### **Zubereitung:**

Die Spätzle in einem großen Topf kochen. Zwiebeln klein schneiden, mit dem Speck (optional) und dem Knoblauch in der Pfanne anbraten. Wiener in Scheiben schneiden (anstelle des Specks) und ebenfalls mit anbraten.

Jetzt die fertig gekochten Spätzle dazugeben und würzen (ohne Muskat). Die Spätzle immer wieder wenden, bis sie gut angebraten sind.

Dann die Eier darüber aufschlagen, die klein geschnittenen Essiggurken dazugeben und alles gut vermengen.

Anschließend mit Scheibenkäse belegen und mit einem Deckel die Pfanne verschließen.

Wenn der Käse geschmolzen ist, leicht mit Muskat würzen und servieren.