Spätzle-Topf mit Tomaten und Lauch

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Lauch
- 3 EL Olivenöl
- 400 g (aus der Dose) stückige Tomaten
- 200 g Schmand
- 450 ml Gemüsebrühe
- 250 g Dinkel- Spätzle
- 200 g Cocktailtomaten
- Pfeffer
- Salz
- nach Belieben: frische Kräuter

Den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Öl in einem großen Topf leicht anschwitzen. Die stückigen Tomaten, Schmand und Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Spätzle hinzufügen und je nach Packungsanweisung zugedeckt etwa 12-15 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Am Ende der Garzeit unter die Spätzle rühren und alles mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs
Sendetermin: 18.09.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen