



ONE - POT SPÄTZLE

One pot, big love! Simply Good Eierspätzle werden mit Kokosmilch und Kurkuma zum One Hit Wonder. Und in nur 20 Minuten steht der cremige Spätzle One-Pot schon bei dir am Mittagstisch.

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Eierspätzle
- 1 Glas Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 400g Tomaten
- 1 Limette
- 150 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Curry
- 2 TL Curcuma
- Öl
- Salz
- Koriander

ZUBEREITUNG



1 Tomaten, Zwiebel & Knoblauch in feine Würfel schneiden. Kichererbsen waschen.



2 Zwiebel & Knoblauch mit 2 EL Öl anbraten.



3 Tomaten & Kichererbsen hinzugeben und für etwa 5 Min. dünsten.



4 Gemüse mit Brühe aufgießen & 10 Min. köcheln lassen.

5



Eintopf mit Kurkuma,
Curry, Salz & 100ml
Kokosmilch abschmecken.

6



Spätzle unter den Eintopf
mischen & für 5 Minuten
ziehen lassen.

7



Eintopf anrichten & mit 1
EL Kokosmilch,
Limettensaft & Koriander
garnieren.