

Bauerpfanne mit Vollkornspätzle

250 g	Vollkornspätzle (z.B. von Gefro)
1	Gemüsezwiebel
je 1	rote und grüne Gemüsepaprika
1 Dose	Gemüsemais
1 Dose	geschnittene Champignons
2	Eier
1 Schuss	Milch
	Salz, Pfeffer, Paprika, Curry

Vollkornspätzle etwas kürzer wie in der Anleitung angegeben ohne Salz kochen und abseihen. In der Zwischenzeit Zwiebeln klein schneiden, im erhitzten Bratfett anbräunen, in Würfel geschnittenen Paprika zugeben und anbraten. Mais, Champignons und Spätzle zugeben und erhitzen. Eier mit Milch und Gewürzen vermischen, über die Gemüsespätzlepfanne gießen und mehrmals umrühren.

Variation: Am Schluss mit Scheiblettenkäse abdecken und zerlaufen lassen

Guten Appetit