

# Kochen mit Klaus

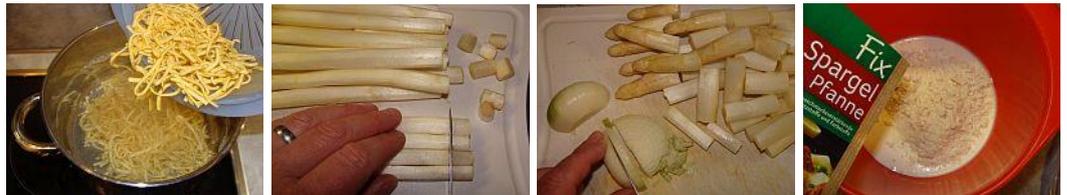
## Spargel-Spätzlepfanne mit Hack

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Spargel, 1 Zwiebel, 60 g Katenschinken, 250 g gem. Hack, Öl,
- Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, 150 g Spätzle, 250 ml Cremefine,
- 1 P. Fix für Spargel Pfanne, 50-80 ml Weißwein, 100 g TK-Erbesen,
- Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Spätzle nach Angabe zubereiten u. abgießen. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden u. Spargel in Stücke schneiden. Zwiebeln klein würfeln. Fix in die Cremefine rühren.



2. Schinken u. Hack in Öl anbraten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten, Spargel 6-8 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft würzen. Angerührte Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Kräuter u. Erbsen unterheben.



3. Pfanne mit geschlossenem Deckel noch 10 Min. ziehen lassen.



*Tipp des Chaoten: Mit frischer Petersilie garniert servieren.*

