

POLNISCHE SPÄTZLE-PFANNE MIT KRAKAUER



Angaben für 2-3 Personen

Zutaten von golly's

- [3x Schlesische \(Krakauer\)](#)
- [300 g Sauerkraut, gut abgetrocknet](#)
- [1 EL Butter](#)

Weitere Zutaten

- 400 g Spätzle
- 1 großer Apfel
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Spätzle nach Packungsanweisung kochen und abgießen.
2. Zwiebel fein hacken und Krakauer in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebeln und Krakauer anbraten, bis sie leicht gebräunt

sind.

4. Apfel schälen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel hinzufügen und kurz mitbraten.
5. Sauerkraut gut abtropfen lassen und ebenfalls unterrühren.
6. Spätzle hinzufügen und weitere 5 Minuten bruzzeln lassen.
7. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.