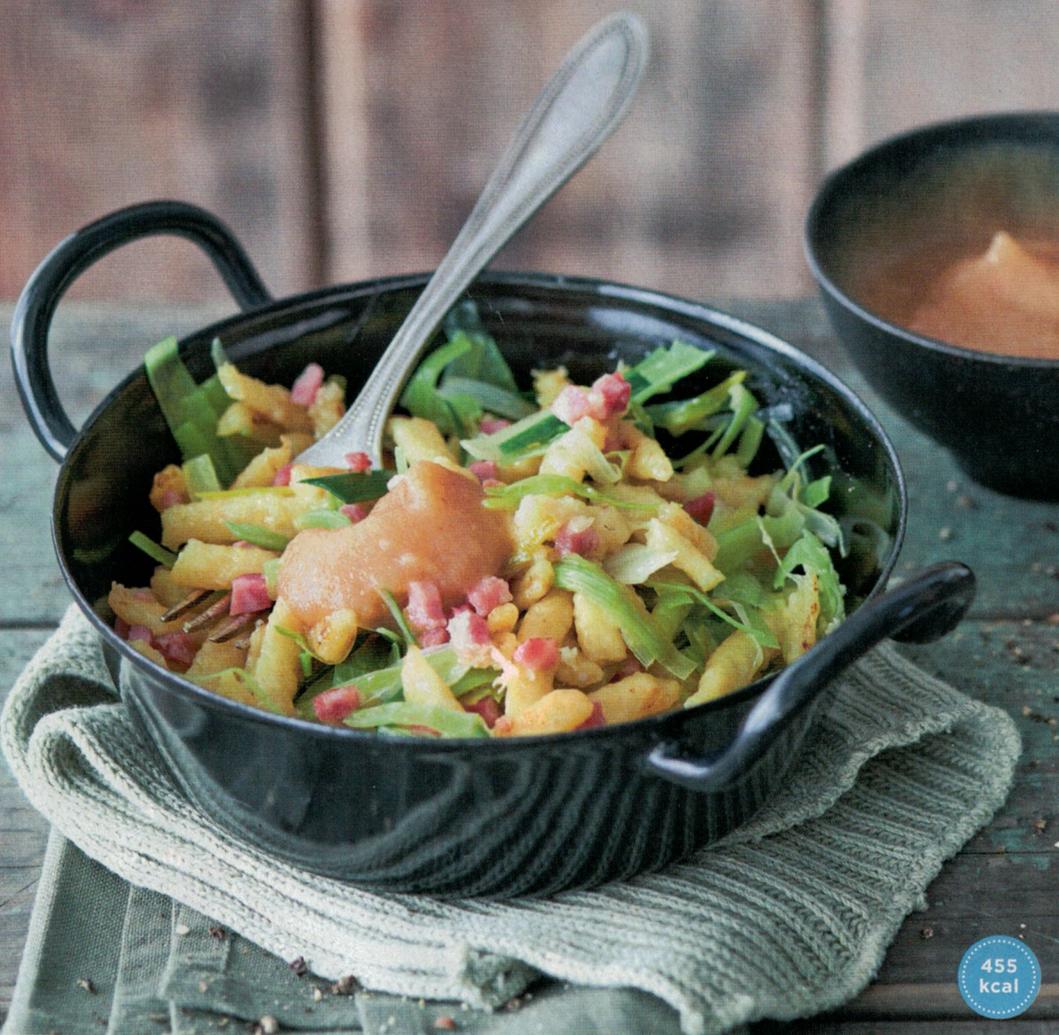


Spätzlis du chalet

env. 3.25
par personne

Ça va sûrement plaire à toute la famille!



455
kcal



Mise en place et préparation:
env. 20 min

300 g de poireau
1 c. s. d'huile d'olive

150 g de petits dés
de jambon

1 dl d'eau
½ c. c. de sel

500 g de spätzlis
1 c. s. d'huile d'olive
¼ de c. c. de sel
60 g de sbrinz râpé
1 boîte de compote de
pommes (d'env. 430 g)

Portion: 455 kcal, lip 14 g, glu 56 g, pro 21 g

1^{RE} ÉTAPE



Tailler le **poireau** en lanières, faire revenir env. 2 min dans l'**huile** chaude dans une poêle antiadhésive.

2^E ÉTAPE



Ajouter les **dés de jambon** et l'**eau**, saler, laisser mijoter env. 5 min, retirer.

3^E ÉTAPE



Faire revenir les **spätzlis** dans la même poêle env. 5 min dans l'**huile** bien chaude, saler. Incorporer poireau, dés de jambon et **sbrinz**. Servir avec la **compote de pommes**.