



© Une fille en Alsace

Spaetzle à la choucroute et aux lardons

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Spaetzle : 400 g
Lardons : 200 g
Choucroute : 500 g
Oignons émincés : 2
Huile
Sel, Poivre, Muscade

PRÉPARATION

1. Éplucher puis émincer les oignons en fines rondelles et les faire revenir dans un peu d'huile.
2. Ajouter les lardons puis la choucroute.
3. Faire cuire à feu moyen en remuant durant 15 à 20 minutes.
4. Ajouter les spaetzle.
5. Faire cuire à feu vif en remuant, jusqu'à coloration.
6. Assaisonner et servir.
7. Servir de préférence avec une salade verte frisée.

Céline Schnell

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !