

Spätzle mit Champignons

Kategorien: Teigware, Spätzle, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
5		Eier
100	ml	Wasser; ca.
1	Teel.	Salz

FÜR DIE SAUCE

300	Gramm	Champignons
20	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Butter
40	ml	Trockener Weißwein
250	ml	Sahne
1	Prise	Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
4	Essl.	Gehackte Kräuter; (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch und Liebstöckel)

ZUM BESTREUEN

Geriebener Bergkäse

Anleitung:

Aus den Teigzutaten wie im Grundrezept beschrieben den Spätzleteig herstellen und später die Spätzle machen.

Für die Sauce die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter in einer entsprechend großen Kasserolle zerlaufen lassen und die Schalottenwürfel darin weich dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugießen, das Salz zugeben und pfeffern. Die Sauce um etwa 1/3 einkochen lassen, dann die gehackten Kräuter zufügen und zum Schluß die Champignons daruntermischen.

Die Spätzle zubereiten und in reichlich kochendem Salzwasser garen, gut ablaufen lassen und auf Teller verteilen. Mit der Champignonsauce übergießen.

Das Bestreuen mit geriebenem Käse ist bei diesem Rezept Geschmackssache, deshalb erst mit einer kleinen Menge probieren.

Tipp: Viel Petersilie gehört in die Champignonsauce, denn sie verträgt sich geschmacklich mit den Pilzen besonders gut. Deshalb sollten mindestens 2/3 der Kräuter Petersilie sein, der Rest kann dann Schnittlauch, Bärlauch und Liebstöckel sein.