

## Spätzle mit Pfifferlingen und Speck

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Bauernspätzle
800	Gramm	Pfifferlinge
125	Gramm	Frühstücksspeck
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
3	Essl.	Olivenöl
40	ml	Weißwein
4	Essl.	Petersilie
		Salz, schwarzer Pfeffer

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Pfifferlinge putzen, Frühstücksspeck in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein hacken.

2. Spätzle in Salzwasser 15 Min. kochen.

3. Olivenöl in einer Pfanne leicht erwärmen. Schalotte, Knoblauch und Speck glasig dünsten. Pfifferlinge dazugeben und leicht weiter dünsten. Mit Weißwein ablöschen und 3 Min. garen. Mit Pfeffer und Salz würzen und Petersilie unterheben.

4. Oben schwimmende Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Teller verteilen, Pfifferlinge darauf anrichten und servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 2580 kJ (608 kcal)

Eiweiß 24 g

Fett 17 g

Kohlenhydrate 89 g