

Rezept

Champignon-Käse-Spätzle

Ein Rezept von Champignon-Käse-Spätzle, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	4 Eier
Salz	je 150 g Egerlinge und Champignons
2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie nach Belieben
4 EL Öl	1 TL getrockneter Thymian
200 g geriebener Emmentaler	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier und 200 ml Wasser mit ¼ TL Salz mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann 10 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen reichlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen. Pilze abreiben, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls in Scheibchen schneiden. Nach Belieben Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.
3. Den Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken, Spätzle jeweils nur kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben.
4. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze darin scharf anbraten. Nach 1 Min. Knoblauch und Thymian dazugeben und kurz mitdünsten. Vom Herd nehmen. Pilze in einer ofenfesten Form mit den Spätzle, Käse und nach Belieben mit Petersilie mischen, salzen und pfeffern. Im Ofen (Mitte) 12 Min. backen.