Rezept

Champignonspätzle

Ein Rezept von Champignonspätzle, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Champignons
1	Frühlingszwiebel
	Salz
4 EL	trockener Weißwein
2 EL	Schnittlauchröllchen
2 EL	trockener Sherry (nach Belieben)
150 g	Crème fraîche
1	Knoblauchzehe
500 g	Spätzle
1 EL	Olivenöl
2 EL	frisch gehackte Petersilie
	Pfeffer
1 Prise	Zucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für die Spätzle 6 l Wasser zum Kochen bringen. Champignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Spätzle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pilze in dem Öl anbraten. Wein dazugießen. Alles dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kräuter einstreuen. Alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Sherry und Zucker würzen. Die Crème fraîche unter die Pilze rühren, alles einmal aufkochen lassen. Die Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.