Rezept

Spätzle-Pilzpfanne mit Käse

Ein Rezept von Spätzle-Pilzpfanne mit Käse, am 28.04.2024

Zutaten

125 g	Egerlinge
2	Tomaten
60 g	Bauchspeck in Streifen (Kühlregal)
1 Pck.	TK-Petersilie (40 g)
	Pfeffer
80 g	geriebener Emmentaler (Kühlregal)
3	Frühlingszwiebeln
1 EL	Rapsöl
350 g	Spätzle (Kühlregal)
	Salz
2	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in Stücke schneiden. Tomaten waschen, vierteln, entkernen, in Spalten teilen.

2. Öl erhitzen, Speck bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pilze und Spätzle zugeben, 5 Min. mitbraten, ab und zu wenden. Zwiebeln, Tomaten und Petersilie untermischen, 1 Min. mitbraten. Salzen und pfeffern.

3. Eier verquirlen, in die Pfanne gießen. Bei milder Hitze 1 Min. stocken lassen. Mit Käse bestreuen, zugedeckt in 2 Min. schmelzen lassen.