

Rezept

Ofengeschnetztes mit Spätzle

Ein Rezept von Ofengeschnetztes mit Spätzle, am 20.06.2026

Zutaten

400 g Spätzle (fertig aus dem Kühlregal)	250 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Schweinefilet
2 EL Öl	Salz
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
200 g Sahne	100 g geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Spätzle in der Form verteilen.

2. Die Champignons waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Filet schnetzeln.

3. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Geschnetztes darin rundherum ganz kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Pilze und die Frühlingszwiebeln einrühren, die Sahne angießen. Die Mischung über die Spätzle geben.

4. Den Käse darüberstreuen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.