

Rezept

Schneller sahniger Spätzletopf

Ein Rezept von Schneller sahniger Spätzletopf, am 19.04.2024

Zutaten

1 Gemüsezwiebel	200 g Champignons
250 g Wirsing	2 EL Butter
400 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	600 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne	1 TL getrockneter Thymian
1 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze, Wirsing und Spätzle dazugeben und bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. braten. Die Brühe dazugießen, die Sahne hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Den Thymian hinzufügen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen.
3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit dem Schnittlauch bestreuen. Dazu schmeckt Bauernbrot.