

Rezept

Spätzle mit Pilz-Rahmsauce

Ein Rezept von Spätzle mit Pilz-Rahmsauce, am 09.06.2026

Zutaten

1 Packung Eierspätzle (500 g; aus dem Kühlregal)	1 EL Öl
2 EL TK-Zwiebelwürfel	300 g TK-Pilze (aufgetaut)
2 EL Sahne	100 ml Milch (1,5 % Fett)
2 EL gehackte TK-Petersilie	Salz
Pfeffer	1 l Apfelsaftschorle aus 500 ml Apfelsaft und 500 ml Wasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Die Spätzle in 1 TL Öl und etwas Wasser in einer Pfanne unter mehrmaligem Rühren anbraten.

2. In der Zwischenzeit das restliche Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten, Pilze dazugeben und ca. 2 Min. anbraten. Sahne und Milch zugießen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Die Spätzle mit der Pilzsauce servieren, die Apfelschorle dazutrinken.