

Rezept

Spätzle mit Pilzrahm

Ein Rezept von Spätzle mit Pilzrahm, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Champignons	1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Petersilie	1 EL Butterschmalz
1/4 TL getrockneter Thymian	4 EL Sahne
200 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden.
2. 1/2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin 1 Min. glasig anbraten. Pilze und Thymian dazugeben, 2 Min. mitbraten. Mit der Sahne ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 4-5 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen in einer zweiten Pfanne das übrige Butterschmalz erhitzen und die Spätzle darin unter Rühren 2-3 Min. braten.
4. Als letztes die Petersilie unter die Pilzsauce rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Spätzle anrichten.