

Rezept

Spätzle-Pfifferling-Gröstl

Ein Rezept von Spätzle-Pfifferling-Gröstl, am 29.05.2023

Zutaten

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Emmentaler oder Bergkäse am Stück
1 EL Butterschmalz	300 g Spätzle (Kühlregal)
100 g Sahne	50 ml gute gewürzte Gemüsebrühe (Instant oder selbst gekocht)
Salz	schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	Piment d'Espelette oder Chilischrot
eventuell 1 EL Mehl zum Reinigen der Pilze	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen, dabei die Stielenden kürzen. Haften Erdreste an den Pilzen, diese rundum mit Mehl bestäuben; das bindet auch zwischen den Lamellen sitzenden Schmutz. Dann ganz kurz in stehendem kaltem Wasser waschen und in einem Sieb kalt abbrausen. Die Pilze mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen.
2. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Den Emmentaler oder Bergkäse in sehr kleine Würfel schneiden oder reiben.
3. In einer großen Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen. Die Pfifferlinge darin bei starker Hitze unter Rühren 3-5 Min. braten. Die Hälfte der Petersilie und die Schalottenwürfel einrühren und kurz mitbraten. Dann die Spätzle dazugeben und unter Rühren 2-3 Min. mitbraten. Die Sahne und die Gemüsebrühe dazugießen und bei starker Hitze leicht einkochen.
4. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 kleinen Prise Piment d'Espelette oder Chilischrot würzen. Die Käsewürfelchen über die Pilzspätzle streuen und schmelzen lassen, dann unterrühren. Das Gröstl mit der restlichen Petersilie bestreuen und sofort servieren.