

Rezept

Spätzle mit Fleisch-Pilz-Sauce

Ein Rezept von Spätzle mit Fleisch-Pilz-Sauce, am 23.04.2024

Zutaten

400 g Schweineschnitzel oder Hähnchenbrustfilet	200 g Champignons
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	1/8 l Hühner- oder Gemüsebrühe
150 g Sahne	1/2 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
400 g Spätzle	2 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin unter Rühren bei starker Hitze 2-3 Min. braten, herausnehmen. Die Pilze im Bratfett ebenfalls 2-3 Min. braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Fleisch wieder untermischen, mit Brühe und Sahne aufgießen. Leicht einkochen lassen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen die Spätzle in 4 l kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.
4. Die Spätzle abgießen, in Teller verteilen und mit der Sauce bedecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.