

## Rezept

# Spätzle mit Pilz-Rahmsauce

Ein Rezept von Spätzle mit Pilz-Rahmsauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Packung Eierspätzle (500 g; aus dem Kühlregal)	<b>1 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> TK-Zwiebelwürfel	<b>300 g</b> TK-Pilze (aufgetaut)
<b>2 EL</b> Sahne	<b>100 ml</b> Milch (1,5 % Fett)
<b>2 EL</b> gehackte TK-Petersilie	Salz
Pfeffer	<b>1 l</b> 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.