

Rezept

Spätzle mit Pilzen und Schinken

Ein Rezept von Spätzle mit Pilzen und Schinken, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Champignons	3 Scheiben gekochter Schinken (ca. 60 g)
1 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie
1 EL Butterschmalz	350 g Spätzle (aus der Kühltheke oder selbst gemachte)
2 Eier (Größe M)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein schneiden.
2. Eine Pfanne erhitzen und das Butterschmalz darin zerlassen. Pilze und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. unter Rühren anbraten. Die Spätzle und den Schinken hinzufügen und ca. 3 Min. unter gelegentlichem Wenden mitbraten, bis alles warm ist.
3. Die Eier in einer Schüssel mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit einer Gabel verschlagen. Gleichmäßig über die Spätzle gießen und unter Rühren in ca. 2 Min. stocken, aber nicht trocken werden lassen. Dazu passt ein frischer Salat.