

Rezept

Spätzle mit Pilzragout

Ein Rezept von Spätzle mit Pilzragout, am 07.02.2025

Zutaten

100 g TK-Spinat (aufgetaut)	3 Eier
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	325-350 g Mehl
800 g Pfifferlinge	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	50 ml trockener Sherry (oder Gemüsefond)
200 ml kräftiger Gemüsefond	200 g Sahne
1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Petersilie
1 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Spinat, Eier, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Salz, etwas Pfeffer und Muskat verrühren. Mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren. In Folie gewickelt 30 Min. ruhen lassen. Pilze abreiben, größere Pilze halbieren. Schalotten schälen, fein hacken.
2. Salzwasser aufkochen lassen. Teig portionsweise durch die Spätzlepresse in das Wasser drücken. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Butterschmalz erhitzen, Pilze darin in 2 Min. kräftig anbraten, herausnehmen. Schalotten im Bratfett glasig dünsten, mit Sherry ablöschen, Fond und Sahne zugießen. Rosmarin dazugeben, aufkochen und in ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Petersilie waschen und trocknen, Blätter hacken und unterrühren. Salzen und pfeffern. Butter erhitzen, Spätzle zugeben, darin unter Rühren erhitzen. Pilze in der Sauce erhitzen, zu den Spätzle reichen.