



## 3erlei-Pilz-Spätzle

### 2 Portionen

100 g Stein-  
champignons  
100 g Austernpilze  
100 g Shiitake  
1 Zwiebeln  
1 EL Bratöl  
1/2 Becher Sahne (oder  
Mandelmus)  
Salz/Pfeffer

#### Spätzle:

125 g Mehl  
1 Ei/er  
1/2 TL Salz  
60-70 ml Wasser

### 4 Portionen

200 g  
200 g  
200 g  
2  
2 EL  
1 Becher

250 g  
2  
1 TL  
120-140 ml

### Zubereitung

Alle Spätzlezutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät oder Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft. Das dauert.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Teig in eine Spätzlespresse geben und in das Wasser drücken oder mit dem Messer vom Holzbrett schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig, dann herausnehmen und warm stellen.

Zwiebeln und Pilze grob hacken. Zuerst die Zwiebel anbraten, dann die Pilze zugeben und leicht anschwitzen. Mit Schlagsahne aufgießen und würzen, bis die Sahne etwas reduziert ist. Danach die Spätzle zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und sofort heiß servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:  
Zwiebeln, Bratöl, Salz, Pfeffer

Tipp:  
die ideale Zutat ist ein schöner Salat,  
probieren Sie mal unseren Asia-Salat.