



## Spätzlepfanne



30 Minuten




easy cheesy

### Zutaten

für 4 Personen

#### Spätzle:

|            |  |
|------------|--|
| 330 g      | Mehl   |
| 250 ml     | Wasser   |
| 1          | großes Ei  |
|            | Salz   |
| 1 EL       | Öl (kommt NICHT in den Teig!!)   |
| 2          | Jungzwiebel (Lauchzwiebel)   |
| 2          | Zehen Knoblauch  |
| 250 g      | braune Champignons   |
| 150 g      | Cherrytomaten  |
| 300 ml     | Sahne  |
| 2 Eckerl   |  Rupp s'beschte Sortiment<br>(Rahm oder Schnittlauch) |
| 5 Zweige   | Thymian  |
| 2 Zweige   | Oregano  |
| 1 Handvoll | glatte Petersilie  |
| 1 Handvoll | Basilikumblätter   |
|            | etwas Pecorino oder Parmesan   |
| 1 TL       | Ghee (alternativ 1 EL Pflanzenöl)  |
|            | Salz, Pfeffer  |

### Zubereitung

- Die Jungzwiebel in kleine Röllchen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Champignons mit einer Gemüsebürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Dann die gewaschenen Tomaten halbieren. Kräuter gut waschen und trockentupfen. Die Petersilie hacken und das Basilikum in grobe Stücke schneiden. Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen.
- In einer Pfanne das Ghee zerlassen und die Champignons scharf anbraten, bis sie eine schöne Bräunung haben. Danach erst Jungzwiebel und Knoblauch zugeben und gut unterrühren. Dann die Tomaten zugeben, kurz durchschwenken und mit der Sahne aufgießen. Thymian und Oregano zum Gemüse geben und 4 - 5 Minuten sanft köcheln lassen. Die Thymianzweige wieder entfernen und die beiden Eckerln Rupp s'beschte Sortiment in der Sauce auflösen. Basilikum in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mehl, Wasser, Ei und Salz kurz vermischen, aber nicht abschlagen.
- Mit einer Spätzlereibe ins siedende Wasser geben und ca. 1 Minute kochen lassen. Die Spätzle abseihen und in kaltem Wasser kurz abschrecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin ein paar Minuten knusprig anbraten.

4

Die Spätzle zum Gemüse geben, untermischen und mit der gehackten Petersilie sowie etwas Pecorino bestreuen und servieren. Tipp: Wer Kalorien sparen möchte, kann hier die Hälfte der Sahne durch Brühe ersetzen. Gerne könnt ihr statt der normalen Sahne auch Kochsahne verwenden.

---