

SPÄTZLIPFANNE MIT PILZEN UND DÖRRTOMATEN



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

500 g selbstgemachte oder fertige Spätzli
Bratbutter oder Bratcrème
150 g Champignons oder Pleos, geputzt, zerkleinert
10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt
1 Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1,5 dl Gemüsebouillon
1,8 dl Saucenhalbrahm
½-1 Briefchen Safran
6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen geschnitten
½ EL Thymianblättchen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sbrinz AOC, gerieben, zum Bestreuen
Thymian zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Erst Spätzli, dann Pilze in Bratbutter rundum anbraten, herausnehmen. Schalotte und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Pilze dazugeben, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 Minuten köcheln.
- 2** Saucenrahm und Safran verrühren. Mit Tomaten und Thymian zu den Pilzen geben, aufkochen. Spätzli beifügen, erhitzen, würzen.
- 3** Spätzli auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen, garnieren.

Das Gericht mit gebratenen Pouletstreifen anreichern: 300 g Pouletbrüstchen in Streifen schneiden, in Bratbutter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss unter die Spätzli mischen.