

Pilz-Käsespätzle

Käsespätzle/Chäschnöpfli/Käsknöpfle/Kasspatzln/Kässpätzle/Kässpatzâ/Kässpatzn

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 25 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Käse reiben. Petersilie waschen und feinhacken.
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch kurz anschwitzen. Dann Pilze dazugeben und von allen Seiten etwa 5 Min. anbraten. Spätzle ebenfalls dazugeben und etwa 8–10 Min. goldbraun braten. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken, dann den geriebenen Käse mit den den Spätzle vermengen und schmelzen lassen.
- Mit Petersilie bestreut genießen.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- 150 g Kräuterseitlinge
- 80 g Emmentaler
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Spätzle
- Meersalz und Pfeffer