

heute gibt es...

Champignonspätzle



Zutaten: (für 4 Personen)

- 500g Champignons
- 2-3 EL Zitronensaft
- 4 Zwiebeln
- 150g Emmentaler, gerieben
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 600g Spätzle (selbstgemacht oder welche aus dem Kühlregal)
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung:

1. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel in Würfel, die anderen 3 in Ringe schneiden.
3. Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
4. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel sowie Champignons dazugeben, anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Spätzle, dann den Käse und schließlich die gehackte Petersilie unterheben. Nun kommt das Ganze in eine ofenfeste Form und wird im Ofen für etwa 10 Minuten goldgelb gebraten.
6. Währenddessen 1 EL Butter in einer anderen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe mit dem Paprikapulver mischen und in der Pfanne goldgelb braten.
7. Die Zwiebelringe mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren auf den Champignonspätzle verteilen.



