

heute gibt es...

Champignonspätzle



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 500g Champignons
- Succo di 2-3 cucchiari di limone
- 4 cipolle
- 150g Emmental, gerieben
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 EL Butter
- Sale e pepe
- 600g tagliatelle fatte in casa (o da cui sezione refrigerata)
- ½ TL paprica in polvere (edelsüß)

Preparazione:

1. Pulire i funghi, tagliateli a fettine e cospargere con succo di limone.
2. Sbucciare le cipolle, a dadini 1 cipolla, tagliate le altre 3 in anelli.
3. Preriscaldare il forno a 200 ° C (forno ventilato) Preriscaldare.
4. Riscaldare 1 cucchiaino di burro in una padella, aggiungere le cipolle e funghi a, friggere e poi condite con sale e pepe.
5. Le tagliatelle, poi mescolare il formaggio e infine il prezzemolo tritato. Ora, il tutto in una pirofila da forno e fritti doratura in forno per circa 10 minuti.
6. Nel frattempo, il calore 1 cucchiaino di burro in un'altra padella, mescolare gli anelli di cipolla con il peperoncino e friggere marrone dorato in padella.
7. Stagione gli anelli di cipolla con sale e pepe e diffondere le Tagliatelle ai funghi prima di servire.