

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...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/champignonspaetzle/feed/ 8](https://heute-gibt.es/champignonspaetzle/feed/)