



Rahmpilz-Spätzle

Spinat-Spätzle mit Rahmpilzsoße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Spinat-Spätzle in der Pfanne mit etwas Butter anbraten und 3-4 EL Wasser hinzugeben.
2. Die Pilze putzen, abreiben und nach Belieben etwas kleiner schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfen. Den Saft der Zitrone auspressen.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
4. Nun die Zwiebel mit dem klein geschnittenen Knoblauch glasig andünsten, mit dem Mehl bestäuben und leicht Farbe nehmen lassen. Mit dem Zitronensaft unter Rühren ablöschen und anschließend die Sahne angießen und kurz aufkochen lassen.
5. Die Soße bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer sowie dem Muskat abschmecken. Die Pfifferlinge nun wieder in die Soße geben und die Crème fraîche einrühren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Spätzle 500g
- 400g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zitrone (den Saft davon)
- 1 EL Öl oder Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- 2 EL Crème fraîche

