

Spätzlipfanne mit Pilzen und Dörrotomaten

Zutaten Spätzli:

400g	Knöpflimehl*
4	Eier*
2TL	Salz*
2dl	Milchwasser

Zutaten Spätzlipfanne:

	Bratbutter oder Bratcrème
150g	Champignons oder Pleos, geputzt, zerkleinert
10g	getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1,5dl	Gemüsebouillon*
1,8dl	Saucenhalbrahm
½	Briefchen Safran
2EL	getrocknete Tomaten*, eingeweicht
½ EL	Thymianblättchen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Sbrinz, gerieben zum Bestreuen

Zubereitung:

Knöpflimehl, Salz, Eier und Milchwasser in eine Schüssel geben. Knöpflimehl mit der Flüssigkeit von der Mitte her gut anrühren. Teig klopfen bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. zugedeckt ruhen lassen. Teig portionenweise durchs Knöpfli-Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen abtropfen und warm stellen.

Pilze in Bratbutter rundum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Schalotte und Knoblauch mit etwas Bratbutter in derselben Pfanne andämpfen. Pilze wieder dazugeben und mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Saucenhalbrahm und Safran verrühren und mit den Tomaten und dem Thymian zu den Pilzen geben und aufkochen. Spätzli beifügen, vermengen, erhitzen und nach Bedarf würzen. Spätzli auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Sprinz bestreuen und eventuell mit frischem Thymian garnieren.

Tipp: es können auch fertige Spätzli verwendet werden (500g).

Das Gericht mit gebratenen Pouletstreifen anreichern: 300g Pouletbrüstli in Streifen schneiden, in Bratbutter braten, mit Salz und Pfeffer würzen und am Schluss unter die Spätzli mischen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte, leicht abgeändert