

## Vegetarische Badische Spätzle – Pfifferling-Pfanne

Schwierigkeit: einfach; Vorbereitungszeit: 50 Minuten; Zubereitungszeit: 30 Minuten, berechnet für ca. 4 Personen

### Einkaufzettel:

Entweder als Fertigprodukt:

Spätzle 500g

Oder für das selber machen:

Mehl 350g

Eier 4 Stk.

Milch 130 ml

Butter 20g

Pfifferlinge 300g putzen, halbieren

Zwiebel, klein 1 Stk. schälen, schneiden ( in ganz feine Würfel )

Gemüsefond 100ml

Sahne 50ml

Gouda, gerieben 70g

### Zubereitung Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und dort die Eier, die Milch und die zerlassene Butter. Ferner 1 TL Salz dazu geben und alles mit der Hand ( es geht auch ein Handrührgerät mit Knethaken ) zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig fertig ist in für ca. 10 Minuten an die Seite stellen und ruhen lassen.

In einem Topf genügend Wasser zum Kochen bringen. Der Wasserstand sollte ca. 5 cm unterhalb des Topfrandes sein. Bitte leicht salzen.

Mit einer Spätzlepresse nun den Teig in das kochende Wasser pressen. Geübte Leute schaben den Teig über ein angefeuchtetes Holzbrett mit Hilfe eines Teigschabers ins kochende Wasser. Dieses muss man aber üben da es nicht so leicht ist, wie es aussieht.

Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Schaumkelle die Spätzle aus dem Wasser nehmen und in einer Schüssel mit Eiswasser abkühlen.

Mit fertigen Produkt:

Die Spätzle nach Angabe auf der Packung garen.

In einer großen Pfanne die Zwiebelwürfel mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge hinzugeben, etwas mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten schmoren lassen. Danach die abgetropften Spätzle hinzu geben und ohne Deckel unter andauerndem Wenden alles kurz anbraten. Wenn die Spätzle etwas Farbe genommen haben, die ganze Sache mit

der Gemüsebrühe ablöschen. Nach weiterem kurzem Aufkochen die Sahne über die Speise gießen und die Pfanne von der Hitze nehmen.

Unsere Wein-Empfehlung:

[Weingut Rings Grauburgunder weiß 2014](#)

[Weißburgunder Siegbert Bimmerle Qualitätswein weiß 2014](#)

Serviovorschlag:

In einer großen Schüssel anrichten, mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Dazu passt wunderbar leicht angemachter Sauerrahm und ein knuspriges Bauernbrot.

Guten Appetit.