



## Rustikale Spätzlepfanne

### Description

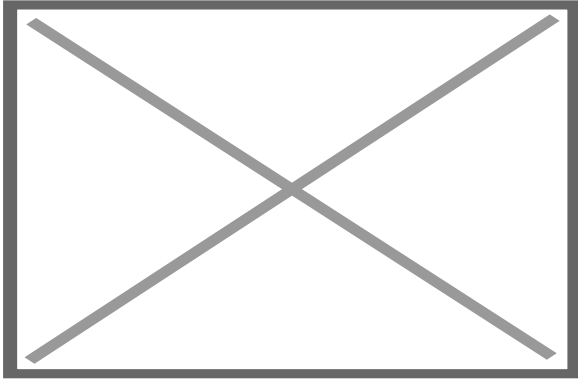
Zutaten  
für 3 Portionen

200 g Spätzle  
2 Zwiebeln  
2 Frühlingszwiebeln  
250 g Champignons  
1-2 EL Öl  
1-2 EL gewürfelten durchwachsenen Speck  
50 ml Kochsahne (15% Fett)  
1 Beutel KNORR Fix für Kräuter-Rahm Schnitzel  
30 g geriebener Bergkäse

### Zubereitung

- Spätzle nach Packungsanleitung kochen.
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Öl goldgelb rösten und herausnehmen. Champignons und Speck im verbliebenen Bratfett andünsten. 300 ml kaltes Wasser und Kochsahne zugeben, Beutelinhalt KNORR Fix für Kräuter-Rahm Schnitzel einrühren und unter Rühren aufkochen. Frühlingszwiebelringe zugeben und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten garen.
- Abgetropfte Spätzle untermischen und mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln bestreut servieren.

default watermark



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

Februar 4, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*