

Spätzli-Pfanne nach Jäger Art

Zutaten:

- 500 gr. Spätzli
- 20 gr. Sonnenblumenöl
- 1 Tl. gehackte Zwiebeln
- 300 gr. Pilze in Scheiben
- 100 gr. Speckwürfeli
- 2 dl. Braune Bratensauce
- 1 Tl. gehackter Peterli
- Gewürze und Salz

Zubereitung:

Zwiebeln in heissem Öl dünsten. Pilze und Speck dazugeben und kurz mitdünsten.
Mit brauner Bratensauce aufkochen und mit Peterli und Gewürzen abschmecken.
Spätzli in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.
Zusammen mit der Pilz-Sauce servieren.