

Spätzli-Pfanne nach Jäger Art

Die Zutaten

- 500g Spätzli
- 20g Sonnenblumenöl
- 1 TL gehackte Zwiebeln
- 300g Pilze in Scheiben
- 100g Speckwürfel
- 2 dl Braune Bratensauce
- 1 TL gehackter Peterli
- Gewürze und Salz



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

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.

En Guete