

Spätzle-Salat mit Pfifferlingen

Pilz-Gerichte » Pfifferling-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

- » 500g Spätzle
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Stangen Porree
- » 2 Zwiebel(n)
- » 300g Pfifferlinge
- » 100g Frühstücksspeck
- » 1 EL Öl
- » 5 EL Weißwein-Essig
- » 200g Schlagsahne
- » 1/4l Instant-Klare-Brühe
- » 1 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 15-20min garen. Porree und Zwiebeln putzen, waschen bzw. schälen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen und trockentupfen.

2. Speck grob zerteilen und im heißen Öl knusprig auslassen. Zwiebeln darin rösten, beides herausnehmen. Pilze und Porree im Speckfett 5-7min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

3. Bratensatz mit Essig, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Petersilie waschen und hacken. Spätzle abschrecken, gut abtropfen lassen. Alles mit der Marinade mischen. Kurz ziehen lassen. Abschmecken.

Nährwerte: 300kcal/E9g/F12g/KH37g pro Portion

angelegt am: 09.04.2004

Rezept-Nr: 1017

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke