

Spätzle mit Rahmpfifferlingen und überbackenem Käse



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 36m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Spätherbst lockt alljährlich mit besonderen Pilzsorten, die nur darauf warten gesammelt und verzehrt zu werden. Unsere Spätzle mit Rahmpfifferlingen und überbackenem Käse sind ein Gericht für die „schwäbische Seele“ und eignen sich hervorragend für die Pilzseason. Auch für Feinschmecker nördlich des „Weißwurstäquators“ sind Spätzle ein leckeres und einfaches Gericht für die Alltagsküche. An Guada!

Zutaten

- 400 g frischen Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten

- 400 g gute Eierspätzle aus dem Supermarkt
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Gläschen Kalbsfond aus dem Supermarkt
- ½ Bündchen Schnittlauchröllchen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 große Tomaten, abgezogen, entkernt, grob gewürfelt
- 150 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme fraiche
- Etwas Butter
- 250 g Edamer in Scheiben
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spätzle in Salzwasser nicht zu weich kochen, abgießen und in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform geben.

Schritt2

Zeitgleich den Speck knusprig braten, etwas Butter zufügen und die Zwiebeln angehen lassen. Die Pfifferlinge dazu geben, etwas mit braten, salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika bestäuben.

Schritt3

Den Kalbsfond, Sahne und Creme fraiche aufgießen, „aufstoßen“ lassen und mit dem Kalbsfond, Sahne und Creme fraiche aufgießen, „aufstoßen“ lassen, ev. leicht mit Speisestärke binden. Tomatenwürfel und Schnittlauch unter schwenken, pikant nachschmecken. Auf den Spätzle verteilen und mit den Käsescheiben bedecken. Ca. 5 min. bei höchster Oberhitze auf der obersten Schiene überbacken, Käse schmelzen lassen. . Tomatenwürfel und Schnittlauch unter schwenken, pikant nachschmecken. Auf den Spätzle verteilen und mit den Käsescheiben bedecken. Ca. 5 min. bei höchster Oberhitze auf der obersten Schiene überbacken, Käse schmelzen lassen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Kleine Gerichte, Pilzgerichte, Schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaetzle-mit-rahmpfifferlingen-und-kaese-ueberbacken/>