

Spätzle-Gröschtel-Pfanne

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/17/spätzle-gröschtel-pfanne/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/17/spaetzle-groschtel-pfanne/)

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g frische Pfifferlinge
- 1 EL Butterschmalz, alternativ Butter
- 50 g Schalotten
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Eierspätzle
- 100 g Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- 50 g Bergkäse

Zubereitung:

Die Pfifferlinge putzen, dabei die Stielenden kürzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pfifferlinge darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Minuten anbraten.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Die Hälfte der Schalotten und der Petersilie in die Pfanne geben. Die Spätzle dazugeben und unter Rühren 3 Minuten anbraten. Mit Sahne und Gemüsefond ablöschen, kurz einkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflocken abschmecken.

Den Bergkäse fein reiben, in die Pfanne geben und gut verrühren. Das Gröschtel mit restlicher Petersilie sowie den Schalotten bestreuen und sofort servieren

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 20.4.2018

Episode: In die Pfanne – fertig, los!