

Pfifferlingspätzle

(für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

	Spätzleteig vorbereiten und schon mal Wasser aufstellen für die Spätzle!
600g Pfifferlinge	Pfifferlinge trocken! putzen und mundgerecht schneiden.
1 Zwiebel	Zwiebel schälen und fein würfeln.
½ Bund Petersilie	Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken.
2 EL Öl od. Butterschmalz	Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten, dann die Pilze zugeben und mitbraten.
3 EL Weißwein	Mit Weißwein ablöschen und bei schwacher Hitze 10 Minuten garen lassen (Decken zu!) (IN DIESER ZEIT DIE SPÄTZLE HOBELN! UND)
150ml Sahne,	Sahne zu den Pilzen geben und leicht einreduzieren, bis eine schöne cremige Sauce entsteht.
Balsamicoessig Salz, Pfeffer, Muskat	Mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Man kann die Spätzle und die Pilzsauce entweder separat am Teller anrichten, was etwas eleganter ist. Oder rustikal die Spätzle in die Pfanne dazugeben und mischen.

Solo ein leckeres Herbstgericht oder als pfiffige Beilage, dann für 6 Personen!