

Spätzle-Pfanne mit Kräuter-Pilz-Ragout

Für 4 Portionen

400 g. Spätzle	150 g Kräuterseitlinge	250 g Champignons
150 g Pfifferlinge	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
10 g Petersilie	10 g Schnittlauch	2 EL Rapsöl
200 g Sahne	Salz, Pfeffer	

Pilze putzen. Kräuterseitlinge und Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Jeweils ein Viertel beiseitelegen.

Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch gemeinsam mit den Pilzen anbraten. Mit Sahne ablöschen und die Kräuter zugeben. 5-10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

NN am 19. Februar 2026