



## Rahmspätzle mit Pilzen

### Zutaten:

200g Pilze  
Zwiebel  
Knoblauchzehe  
Butter  
200ml Schlagsahne  
Kräuter, Salz & Pfeffer  
100g Mehl  
Eier  
1 El Crème Fraîche  
Petersilie



### Zubereitung:

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. In eine Pfanne Öl geben und erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und glasig anbraten. Mehl und Ei in eine Schüssel geben (TIPP: auf 100g Mehl ein Ei geben). Salzen, Pfeffern und mit einem Schuss Wasser verrühren. Wenn der Teig zu fest wird noch etwas Wasser zum Teig geben. Die Pilze putzen in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles salzen und pfeffern. Einen Rosmarinweig zu den Pilzen geben und anbraten. Die Pilze mit Sahne ablöschen, verrühren und köcheln lassen. Salzwasser für die Spätzle aufsetzen. Mit einer Spätzlereibe oder ähnlichem den Teig in das kochende Wasser reiben. Die Spätzle aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen und die Form verändern mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in eine Schüssel geben. Ein Stück Butter dazu geben und beiseite stellen bis die Soße fertig ist. Petersilie waschen, hacken und zur Soße geben. Einen Löffel Crème Fraîche dazu und alles verrühren. Fertig, anrichten, servieren Guten Appetit Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**