

# SPÄTZLIPFANNE MIT PILZEN UND DÖRRTOMATEN



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

---

## Zutaten

---

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

500 g selbstgemachte oder fertige Spätzli  
Bratbutter oder Bratcrème  
150 g Champignons oder Pleos, geputzt, zerkleinert  
10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1,5 dl Gemüsebouillon  
1,8 dl Saucenhalbrahm  
1/2-1 Briefchen Safran  
6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen geschnitten  
1/2 EL Thymianblättchen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Sbrinz AOC, gerieben, zum Bestreuen  
Thymian zum Garnieren



---

## Zubereitung

---

- 1 Erst Spätzli, dann Pilze in Bratbutter rundum anbraten, herausnehmen. Schalotte und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Pilze dazugeben, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 Minuten köcheln.
- 2 Saucenrahm und Safran verrühren. Mit Tomaten und Thymian zu den Pilzen geben, aufkochen. Spätzli beifügen, erhitzen, würzen.
- 3 Spätzli auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen, garnieren.

Das Gericht mit gebratenen Pouletstreifen anreichern: 300 g Pouletbrüstchen in Streifen schneiden, in Bratbutter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss unter die Spätzli mischen.