Selbstgemachte Knöpfle mit Champignon-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Knöpfle:

400 g Mehl	5 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Champignonsauce:

250 g Champignons	1 große Zwiebel	200 ml Sahne
150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	8 Cocktailtomaten
2 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl	1 TL Senf
Salz	schwarzer Pfeffer	

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
Für die Spätzle das Mehl mit den Eier, dem Salz und gegebenenfalls etwas Wasser zu einem glatten Teig verrühren.
Für die Sauce die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze dazu geben und kurz anbraten. Mit dem Fond ablöschen und mit der Sahen aufgießen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken und zur Sauce geben.
Den Spätzleteig durch die Spätzlereibe ins kochende Wasser reiben und garen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Spätzle abseihen.
Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen putzen, die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, beziehungsweise vierteln. Für das Dressing das Öl, den Essig und den Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat mit den Radieschen und den Tomaten mischen und mit dem Dressing anmachen.
Die Spätzle mit der Champignonsauce auf Tellern anrichten und den Salat separat dazu servieren.

Isabella Reindl am 26. Mai 2015