

Spätzle mit Pilz-Rahm und Zucchini-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	10 g Butter
70 ml Milch	Salz	

Für den Pilzrahm:

100 g Bacon	200 g weiße Champignons	100 g Pfifferlinge
2 mittelgroße Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	200 g Schmand
200 ml Schlagsahne	125 ml Gemüsefond	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zucchini-Salat:

1 mittelgroße Zucchini	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Brantweinessig	4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazu geben. Butter, Milch und eine Prise Salz hinzufügen und aus den Zutaten einen glatten Teig mixen. Teig einige Minuten ruhen lassen.

Für den Zucchini-Salat Zucchini grob raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, Essig, Öl und Zucker zu den Zucchini geben und vermengen. Circa zehn Minuten durchziehen lassen.

Für den Pilzrahm Champignons und Pfifferlinge putzen. Champignons klein schneiden. Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Spätzleteig in das kochende Salzwasser schaben. Spätzle kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche treten. Mit einer Schaumkelle abnehmen.

Speck ohne Fett knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl in der Pfanne, in der zuvor der Speck gebraten wurde, erhitzen und Pilze darin anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und ebenfalls mit braten. Gemüsefond angießen. Schmand und Sahne zugeben und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in die Sauce geben und circa zwei Minuten weiterköcheln lassen.

Spätzle mit Pilzrahm auf Tellern anrichten, Speck darüber bröseln, Schnittlauchröllchen darauf verteilen, Zucchini-Salat anrichten und servieren.

Yvonne Benker-Bahl am 05. Oktober 2015