

Ofen-Geschnetzeltes mit Spätzle

Für 4 Personen:

400 g Spätzle	250 g Champignons	1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Schweinefilet	2 EL Öl	Salz, Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	200 g Sahne	100 g gerieb. Emmentaler

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Spätzle in der Form verteilen. .

Die Champignons waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Filet schnetzeln.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Geschnetzeltes darin rundherum ganz kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Die Pilze und die Frühlingszwiebeln einrühren, die Sahne angießen. Die Mischung über die Spätzle geben.

Den Käse darüberstreuen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. .

NN am 15. März 2023