

Ofen-Geschnetzeltes mit Spätzle

Für 4 Personen:

400 g fertige Spätzle	250 g Pilze (Champignons)	1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Fleisch (Schweinefilet)	2 EL Öl	Salz, Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	200 g Schmand	100 g gerieb. Emmentaler

Die Spätzle nach einem Rezept aus der Kategorie 'Beilagen' zubereiten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Spätzle in einer Auflauf-Form verteilen. .

Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen, 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 kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Pilze, die Frühlingszwiebeln und den Schmand einrühren. Die Mischung über die Spätzle verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen. 20 min. backen.

NN am 14. April 2023