



SPÄTZLI MIT AUSTERNSEITLINGEN & WIRZ

für 4 Personen
zubereiten: ca. 15 Minuten
kochen: ca. 20 Minuten

400g Wirz
2 Stk Zwiebeln
300g Pleurotus-Pilze
(Austernseitlinge)
1kg fertige Spätzli
4 EL Öl
3dl Rahm
Weisswein zum Ablöschen
Salz, Muskatnuss, etwas Senf,
Sojasauce nach Belieben

- 1 Wirz rüsten und ein paar schöne, äussere Blätter zur Seite legen. Restlichen Wirz in Streifen schneiden. Zwiebel rüsten und in Streifen schneiden.
- 2 Die Wirzstreifen und –Blätter am besten im Dampfkochtopf auf Stufe 2, 2 Minuten weich dämpfen, oder im siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten weich kochen. Abschütten und etwas auskühlen lassen.
- 3 Spätzli im Öl in einer grossen Bratpfanne goldbraun braten. Dabei immer wieder wenden. Wirzstreifen zu den Spätzli geben. Mit Salz und Muskat würzen, alles heiss werden lassen und warmstellen.
- 4 Pilze in Streifen schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln in der heissen Bratpfanne schnell anbraten. Mit Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Rahm dazu geben und alles ca. 5 Minuten lebhaft einkochen, bis die Sauce sämig ist. Mit etwas Senf, Salz und auf Wunsch Sojasauce abschmecken. Spätzli in die beiseite gestellten Wirzblätter auf Teller oder Platte anrichten. Pilze in Rahmsauce dazu servieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

