

Schnelle Spätzlepfanne

Die Spätzlepfanne ist ein schnelles Gericht für ein einfaches Mittag- oder Abendessen. Goldbraun gebratene Spätzle werden mit Champignons, Speck, Schlagobers und Käse kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Spätzle (aus dem Kühlregal)
200 g	Champignons (oder andere Pilze)
2 Stk.	Schalotten
200 g	Speck (oder Kochschinken)
200 g	Schlagobers
75 g	Käse (gerieben)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
2 EL	Butterschmalz (Butter oder Pflanzenöl)

Zubereitung

1. Um eine **schnelle Spätzlepfanne** zuzubereiten, zuerst etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Spätzle hineingeben und einige Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Anschließend die Spätzle aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.
2. Während die Spätzle braten, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen. Schalotten, Champignons und Speck hineingeben und einige Minuten kräftig anbraten, bis die Pilze weich sind und der [Speck](#) leicht gebräunt ist.
3. Anschließend die gebratenen Spätzle wieder in die Pfanne geben. Das Schlagobers und den geriebenen Käse hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Käse geschmolzen und eine cremige Sauce entstanden ist. Zum Schluss die Spätzlepfanne mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die cremigen

Spätzle mit Champignons und Speck direkt aus der Pfanne servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Ein frischer grüner Salat passt hervorragend zur herzhaften Spätzlepfanne. Wer möchte, kann das fertige Gericht zusätzlich mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.