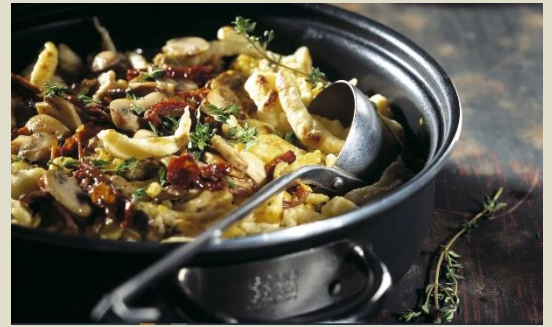


# Spätzlipfanne mit Pilzen und Dörrtomaten



## Zutaten für 4 Personen:

**500 g selbstgemachte oder fertige Spätzli**  
**Bratbutter oder Bratcrème**  
**150 g Champignons, geputzt, zerkleinert**  
**10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt**  
**1 Zwiebel, fein gehackt**  
**1 Knoblauchzehe, fein gehackt**  
**1,5 dl Gemüsebouillon**  
**1,8 dl Saucenhalbrahm**  
**1/2 - 1 Briefchen Safran**  
**6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen geschnitten**  
**1/2 EL Thymianblättchen**  
**Salz**  
**Pfeffer aus der Mühle**  
**Sbrinz AOP, gerieben, zum Bestreuen**  
**Thymian zum Garnieren**

## Zubereitung:

(Zubereitungszeit: 25 Minuten)

- 1. Erst Spätzli, dann Pilze in Bratbutter rundum anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Pilze dazugeben, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.**
- 2. Saucenhalbrahm und Safran verrühren. Mit Tomaten und Thymian zu den Pilzen geben, aufkochen. Spätzli beifügen, erhitzen, würzen.**
- 3. Spätzli auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen, garnieren**

**Das Gericht kann auch mit gebratenen Pouletstreifen ergänzt werden: 300 g Pouletbrüstchen in Streifen schneiden, in Bratbutter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss unter die Spätzli mischen.**