

Überbackene Spätzle mit Rahmpfifferlingen



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 36m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Spätherbst lockt alljährlich mit besonderen Pilzsorten, die nur darauf warten gesammelt und verzehrt zu werden. Unsere mit Käse überbackenen Spätzle mit Rahmpfifferlingen sind ein Gericht für die „schwäbische Seele“ und eignen sich hervorragend für die Pilzsaison. Auch für Feinschmecker nördlich des „Weißwurstäquators“ sind Spätzle ein leckeres und einfaches Gericht für die Alltagsküche. An Guada!

Zutaten

- 400 g frischen Pfifferlinge, geputzt und gesäubert

- 400 g Eierspätzle
- 50 g Speck, gewürfelt
- 1 Gläschen Kalbsfond
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 große Tomaten, abgezogen und grob gewürfelt
- 150 ml flüssige Sahne
- 50 ml Creme fraiche
- Etwas Butter
- 250 g Edamer in Scheiben
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spätzle in Salzwasser kochen und in eine ausreichend große, aus gebutterte Auflaufform geben. Zeitgleich den Speck knusprig braten, etwas Butter zufügen und die Zwiebeln glasig braten.

Schritt2

Anschließend die Pfifferlinge dazu geben, braten, salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika bestäuben. Den Kalbsfond, die Sahne und Creme fraiche aufgießen und aufkochen lassen. Eventuell etwas Speisestärke hinzufügen damit die Soße besser bindet.

Schritt3

Die Tomaten abziehen, würfeln und mit dem Schnittlauch untermischen. Die ganze Soße auf den Spätzle verteilen und mit den Käsescheiben bedecken. Ca. 5 min. bei höchster Stufe auf Ober- und Unterhitze auf der obersten Schiene backen und den Käse schmelzen lassen.

Pfifferlinge

Bei diesen mit Käse überbackenen Spätzlen mit Rahmpfifferlingen hat unser Chefkoch sich nicht ohne Grund für Pfifferlinge entschieden. Pfifferlinge sind eine wahre Delikatesse. Der Edelpilz war früher einmal Massenware und überall erhältlich. Jedoch hat sich dies mit den Jahren verändert. Heutzutage wächst der Pilz vermehrt in Osteuropa.

Wie gesund sind Pfifferlinge eigentlich?

Pfifferlinge bestehen zu 90% aus Wasser und sind daher besonders fett- und kalorienarm, aber trotz alle dem reich an Ballaststoffen. Die Speisepilze sind ebenfalls reich an einigen wichtigen Inhaltsstoffen wie Eisen und Kalium.

Neben den ganzen wichtigen Inhaltsstoffe, die Pfifferlinge in sich tragen, können die Pilze leider mit Schwermetallen belastet sein. Daher empfiehlt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) nur in etwa

250 Gramm Wildpilze pro Woche.

Weitere Rezepte mit Pfifferlingen

Wildgeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Ein Wildgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und Trauben in Rotwein ist ein deftiges Gericht, welches sich perfekt für die Winterzeit eignet. Bei der Wahl des Geschnetzelten können Sie je nach Vorliebe zwischen Hirsch oder Reh wählen.

Pfifferlings Vinaigrette

Die Pfifferlings Vinaigrette ist eine ganz besondere Vinaigrette, die durch die Zugabe von Pfifferlingen, Speck und Weißwein einen ganz besonderen Geschmack entwickelt. Sie lässt sich besonders gut in Kombination mit Wild- und Ochsenbraten genießen.

Rezeptart: Deutsche Küche, Hirsch, Kleine Gerichte, Pilzgerichte, Reh, Schwäbisch, Wild **Tags:** käse, leicht, pfifferlinge, spätzle, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaetzle-mit-rahmpfifferlingen-und-kaese-ueberbacken/>