

Spätzle Salat mit Pfifferlingen

Zutaten für 8 Personen:

500 g getrocknete Spätzle
Salz, weißer Pfeffer
2 Stangen Lauch
2 Zwiebeln
300 g Pfifferlinge
100 g Frühstückspeck
1 EL Öl
5 EL Weißwein Essig
200 g Schlagsahne
¼ l Brühe
1 Bund Petersilie

Spätzle in reichlich Salzwasser gar kochen. Lauch und Zwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen und abtropfen lassen. Speck grob zerteilen, im heißen Öl auslassen. Zwiebeln darin rösten, beides herausnehmen. Pilze und Lauch in dem Fett 5 min braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bratensatz mit Essig, Sahne und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, hacken. Spätzle abschrecken, gut abtropfen lassen. Alles mit der Marinade mischen. Kurz ziehen lassen und abschmecken.