

Frühlingspfanderl

Zutatenliste:

50g	Bärlauch
6	Eier
1 TL	Salz
500g	Mehl
300g	Champignons
200g	Cocktailtomaten
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
100g	Bergkäse gerieben



Zubereitung:

1. Bärlauch mit 150ml Wasser pürieren. Mit den Eiern und dem Salz zum Mehl geben und einen Spätzleteig herstellen (Knetfunktion).
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Die Pilze putzen und vierteln. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Die Pilze im heißen Öl anbraten. Die Tomaten dazugeben und kurz mitbraten.
5. Spätzle unterheben, kurz erhitzen und würzen. Mit Bergkäse bestreut servieren.