

Buurespätzli-Pfanne

Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG Bauernspätzli
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 50g Pancetta, Kochspeck, Rohschinken oder Schinken
- 150g frische Pilze
- 100g Wirsing
- 100g Rotkraut
- 50g Parmesan oder Peccorino
- 20g Olivenöl
- ½ dl Weisswein
- 2 Eier
- ½ dl Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

Die Zwiebel schälen und fein hacken und das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Pilze waschen und in Stücke schneiden.

Den Wirsing und das Rotkraut waschen und in feine Streifen schneiden, das Rotkraut in Salzwasser blanchieren. Den Käse reiben falls am Stück.

Eine Chromstahlschüssel vorwärmen.

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch schmoren, bis die Zwiebeln ganz weich sind, den Wirsing und das Rotkraut begeben, den Weisswein dazugliessen, weiterschmoren bis das Gemüse knackig ist.

Die Pilze dazugeben und einige Minuten mitschmoren.

Die Eier, den Rahm und den Käse gut miteinander vermischen.

Die al dente gekochten Buure-Spätzli in der vorgewärmten Schüssel mit dem Käse-Ei und dem Gemüse-Speck mischen und am Schluss mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle (Reibe) abschmecken.

En Guete