Vegetarische Spätzlepfanne mit würzigem Käse und Pilzen

Die BioGourmet Hausmacher Spätzle, die für dieses Gericht verwendet werden, werden aus regional angebautem Getreide traditionell hergestellt und schmecken beinahe wie selbstgemacht. Zur Zubereitung empfehlen wir einen reifen, würzigen Käse zu verwenden sowie frisch gemahlenen Pfeffer.

Für 4 Portionen:

500 g BioGourmet Hausmacher Spätzle
4 große Karotten
2 Zwiebeln
400 g Champignons
2 BioGourmet Brühwürfel Gemüse
150 g würziger Käse
Etwas gehackte Petersilie
1 EL BioGourmet Bratöl

Zubereitung

Die BioGourmet Hausmacher Spätzle nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit den Käse reiben, die Karotten putzen und grob raspeln. Die Zwiebel in feine Würfel und die Champignons in Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne das BioGourmet Bratöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Karotten hinzufügen und etwa 3 Minuten anbraten. Nun die Champignons hinzufügen und ebenfalls anbraten. Die Spätzle abgießen und zusammen mit dem Brühwürfel und 100-150 ml Wasser in die Pfanne geben und gut mischen. Zum Schluss den Käse unterheben und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vegetarische Spätzlepfanne mit Käse und Pilzen mit Petersilie bestreut servieren. Tipp: Wer eine cremige Soße bevorzugt mischt zum Schluss noch 1 EL Schmand und noch etwas heißes Wasser unter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte