

Buure-Spätzlipfanne mit frischen Pilzen und herbstlichem Gemüse

Vorbereitung

- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 50 g Pancetta, Kochspeck, Rohschinken oder Schinken
- 150 g frische Pilze
- 100 g Wirsing
- 100 g Rotkraut
- 50 g Parmesan oder Pecorino

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Pilze waschen und in Stücke schneiden.

Den Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden.

Das Rotkraut waschen, in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren.

Den Käse reiben.

Eine Chromstahlschüssel vorwärmen.

Zubereitung

- 500 g Buure-Spätzli
- 5 l Wasser
- 50 g Salz
- 20 g Olivenöl
- ½ dl Weisswein
- 2 Eier
- ½ dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebener Muskatnuss

Die Buure-Spätzli im Salzwasser al dente kochen.

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 dazugiessen, 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.

Mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- 50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

In vorgewärmte Pastateller anrichten und geriebenen Pecorino oder Parmesan separat dazu servieren.