

# *Eierschwämmchenpfanne mit Lauchgemüse und Spätzli*

## *La Mise en Place:*

**1 Lauchstängel, 80 g Bauernschinken, 100 g Eierschwämmchen, 1 Bund Petersilie, Olivenöl, 1 dl Halbrahm, Butter, 300 g Spätzli, Pfeffermühle**

## *Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weisse vom Lauch in feine Ringlein und Bauernschinken in Streifen schneiden. Eierschwämmchen putzen und allenfalls kleiner schneiden, Petersilie fein hacken.

## *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Lauch, Schinken und Pilzchen andünsten. Halbrahm und Petersilie zugeben, sorgfältig unterrühren.

In der zweiten Bratpfanne Butter schmelzen, Spätzli begeben und während fünf Minuten schön braten.

## *Die Vollendung:*

Alles gut mischen und mit Pfeffer übermahlen.

## *Genusserhöhung:*

Mit einer gedünsteten Tomate dazu wird das Ganze herbstlich farbig!

