

Hackfleisch-Pilzpfanne mit Spätzli

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 2 Zweiglein Thymian, 300 g Mischpilze, Olivenöl, 300 g Hackfleisch vom Lamm, Pfeffermühle, Curry, 1 dl Weisswein, 100 g Spätzli, Butter, 1 dl Halbrahm, 2 EL Crème fraîche

Die Vorbereitung:

Die Zwiebel fein würfeln und die Blättchen vom Thymian zupfen. Mischpilze putzen und in Stücke schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Herausnehmen.

Im Bratsatz Hackfleisch goldbraun und krümelig braten. Zwiebel und Thymian zugeben und kurz mitbraten. Die Pilze wieder dazu setzen, mit Pfeffer und Curry bestreuen und mit Weisswein löschen. Leicht einköcheln.

Spätzli in Butter goldbraun braten.

Halbrahm und Crème fraîche zu den Pilzchen geben und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Mit den Spätzli anrichten und servieren.

Das passt dazu:

Ein grüner Salat bringt noch Farbe ins Spiel!

