Eierspätzle-Pfanne



Ein schnelles Pfannengericht.

Bei den Pilzen greife ich auf tiefgefrorene Steinpilze und Pfifferlinge zurück.

Mein Rat: Das Gericht wie immer aus der Pfanne esssen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g Steinpilze
- 100 g Pfifferlinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Pilze grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Pilze dazugeben und kurz mit anbraten. Spätzle dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und servieren.