



Spätzlepfanne mit Eierschwammerl, Speck und Filetspitzen

Zubereitung

- Die Eierschwammerl putzen und evtl. halbieren oder vierteln. Das Schweinefilet oder Putenbrust fein schnetzeln, die Zwiebeln in Halbringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln.
- Bona Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst das Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Schwammerl ebenfalls bei guter Hitze anbraten, aber nur so lange, bis sie zu zischen beginnen. Kein Wasser ziehen lassen, sonst sind sie nicht mehr knackig.
- Die Eierschwammerl ebenfalls zur Seite stellen. Den Speck knusprig ausbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Speckfett zuerst die Zwiebeln, dann den Knoblauch und zuletzt die Spätzle goldbraun braten, dann etwas Bona Pflanzenöl dazugeben und kurz durchschwenken.
- Fleisch, Pilze und Speck dazugeben und alles in der heißen Pfanne noch einmal gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren. Wer will kann das ganze dann noch mit gehobeltem Mozzarella belegen und im Rohr Goldgelb überbacken.

Dazu passt ein gemischter grüner Blattsalat oder Tomatensalat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Rene Koglbauer.

Zutaten

500 g Spätzle, frische (am besten selbst gemacht, ansonsten aus der Packung)

2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Eierschwammerl (Pfifferlinge)

100 g Speck, geräucherter in Streifen geschnitten

350 g Schweinefilet oder Putenbrust

1 EL BONA Pflanzenöl

Salz und Pfeffer

1 EL Petersilie gehackt