

Pilz-Peperoni-Spätzli



Zutaten

Für 4 Personen

400 g gemischte Pilze, z. B. Champignons,
2 Zwiebeln
300 g rote und gelbe Peperoni
50 g Greyerzer
1 Bund Schnittlauch
2 EL Bratbutter
500 g Spätzli
Salz
Pfeffer

Pilze putzen. Je nach Grösse halbieren oder in Scheiben schneiden.

Zwiebeln halbieren und in Schnitze schneiden. Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Käse raffeln. Schnittlauch fein schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Spätzli rundum ca. 8 Minuten knusprig braten, auf eine Platte geben und warm halten.

Restliche Butter erhitzen. Zwiebeln, Peperoni und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Spätzli verteilen.

Mit Käse und Schnittlauch bestreuen und servieren.