



Champignon-Spätzli mit Cipollata

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600g Spätzli
- 8 Würstchen
- 1 grosse Zwiebel
- 400g Champignons
- Salz, Pfeffer, Butter

ZUBEREITUNG

Die Spätzli gut abtropfen lassen. Die eine Hälfte der Zwiebel fein hacken, die andere Hälfte in Ringe schneiden. Die Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden.

In einer grösseren Pfanne Butter erhitzen. Die Champignons und die gehackte Zwiebel begeben und bei guter Hitze dämpfen, damit nicht zuviel Flüssigkeit entsteht. Die abgetropften Spätzli daruntermischen und gut erhitzen.

Die Zwiebelringe zusammen mit den Würstchen goldbraun braten. Auf die Spätzli anrichten oder separat servieren.

Variante: Für Saucen-Liebhaber eine Bratensauce separat servieren.