

# 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 essen.

## **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.

---

## Entrecôte mit Pilzgemüse



Leckeres Steak mit Pilzen

Ein kleines Abendessen. Schnell zubereitet.

Das Entrecôte brate ich nur jeweils 1–2 Minuten auf jeder Seite an, da ich es rare verzehre.

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

Für etwas Farbe mische ich kleingeschnittene Petersilie unter das Pilzgemüse.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Entrecôte (ca. 230 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 150 g Steinpilze
- 150 g Pfifferlinge
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Pilze grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Pilze dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Steak in die Pfanne geben und auf jeder Seite jeweils 1–2 Minuten anbraten. Herausnehmen, zu den Pilzen geben und salzen und pfeffern. Alles servieren.