



Spätzlipfanne mit Wirz und Wädli

Ein währschaftes Gericht für die kalte Jahreszeit. Es macht satt und wärmt die Seele. Man könnte die Spätzli auch frisch gegart verwenden, doch vorab kurz angebraten, werden sie leicht knusprig und schmecken (mir) besser. Der Wirz wird zusammen mit dem kleingeschnittenen Wädli (oder gekochtem Speck) vorab weichgeschmort und zum Schluss mit den Spätzli, Käse und Sauerrahm vermischt.

Zutaten (2 Portionen)

300g Spätzli Rezept von da
30g Zwiebel
250g Wirz
150g Wädli
5cl Weisswein
1dl Gemüsebouillon
80g Sauerrahm
40g Greyerzer gerieben
30g Tafelbutter
Pfeffer

Spätzli in 15g Tafelbutter anbraten bis sie leicht knusprig sind. Beiseite stellen.

Wirz zu groben Stücken schneiden, dicke Blattkiele herausschneiden. Zwiebel hacken, Wädli zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Wädli im Rest der Butter ca. 3 Minuten dünsten. Wirz zugeben und mitdünsten bis er so leicht zusammenfällt. Mit Weisswein ablöschen, Wein etwas einkochen lassen. Bouillon zugießen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Wirz weich ist. Die Bouillon sollte nicht ganz einkochen, allenfalls etwas Wasser zugießen.

Spätzli, Sauerrahm und den geriebenen Käse zugeben und vermischen. Mit Pfeffer

abschmecken. Nochmals gut aufheizen bis die Spätzli wieder heiss sind.





