

**STAMMES
BRÜDER**

Regionales
ERZEUGNIS

SPEISEPILZE

Shiitake

PILZE

Grün&Grün GmbH

Baumschulenstraße 2a

63589 Linsengericht-Altenhaßlau

Fon 0 60 51/92 18-800

TIROLER SHIITAKE SPÄTZLE

für 2-3 Personen:

Zutaten:

- 30 g Shiitake getrocknet (vor der Zubereitung einweichen)
- od. 300 g frische Shiitake
- 2-3 Portionen Spätzle nach Ihrem eigenen Hausrezept
zubereitet oder fertig gekauft
- 200 g Obers
- 100 g Tiroler Räucherspeck gewürfelt
- od. 100 g Räuchertofu
(wenn Sie dieses Gericht vegetarisch zubereiten)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Zweige Rosmarin
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 1 Tasse Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Die Spätzle nach Rezept zubereiten und kochen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die in dünne Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebel und die in Streifen geschnittenen Tomaten zusammen mit Speck, Shiitake und Rosmarin anbraten. Mit Obers und Suppe ablöschen. Die Spätzle hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze noch einige Minuten durchziehen lassen.

Quelle: www.gluckspilze.com