

# Klosterspätzle

Zutaten für 4 Personen :

200 gr. St. Mang Klosterkäse 50 % Fett i. Tr. oder 50%igen Romadur, 600 gr. Spätzle, 400 gr. gemischte Pilze, 100 gr. magerer Räucherspeck, 1 Zwiebel, 100 gr. Sahne, 2 Tomaten, 1 Bd. Schnittlauch, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz , Pfeffer

Pilze putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden, Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Klosterkäse in Würfel schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, darin den Speck und die Zwiebel goldbraun braten, dann die Pilze dazugeben und mitrösten, nun die Tomatenwürfel hinzugeben und kurz erhitzen. Sahne dazugießen, den gewürfelten Klosterkäse bei mittlerer Hitze einrühren und schmelzen lassen. Die gekochten Spätzle in die Pilzpfanne geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken dann noch mit Schnittlauch verfeinern

Getränkeempfehlung : ein kräftiges Klosterbier oder ein vollmundiger Rotwein