



30 MIN
 DÉBUTANT
 VÉGÉTARIEN

Spätzli avec champignons et poivrons

JOLIMENT DORÉS ET GARNIS D'UN MÉLANGE DE POIVRONS, D'OIGNON ET DE CHAMPIGNONS POÊLÉS, CES SPÄTZLI S'INVITENT VOLONTIERS À UNE GRILLADE OU EN ENTRÉE.

Pour personnes

INGRÉDIENTS

400 g de champignons mélangés, p.
ex. champignons de Paris,
pleurotes du panicaut
2 oignons
300 g de poivrons rouges et jaunes
50 g de gruyère
1 botte de ciboulette
2 cs de beurre à rôtir
500 g de spätzli
 sel
 poivre

Préparation

①

Nettoyer les champignons puis les couper en deux ou, selon leur taille, en lamelles. Couper les oignons en deux puis en quartiers. Éépiner les poivrons et les débiter en lanières. Râper le fromage. Ciseler la ciboulette.

②

Chauffer la moitié du beurre dans une grande poêle. Faire dorer les spätzli de toutes parts durant env. 8 min puis les réserver au chaud sur un plat. Chauffer le reste du beurre dans la même poêle et y faire revenir les oignons, les poivrons et les champignons. Assaisonner de sel et de poivre puis répartir le tout sur les spätzli. Parsemer de fromage et de ciboulette et servir.

Temps de préparation

Préparation env. 30 min

Recettes: Andrea Pistorius

Photos: Veronika Studer

Suggestion

Pour un plat principal, doubler les quantités.