

Pilze mit Rahmsauce, Spätzli von Petra Spichiger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Oregano, Petersilie, Pfeffer

50 g Butter	in Pfanne geben
3.0 ml Zitronensaft	beträufeln
2.0 kg Pilze	waschen, Stiele anschneiden, in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen
100 g Zwiebel	schneiden, zugeben
* 5 g Salz	würzen, zudecken, auf grosser Stufe erwärmen, dämpfen
2.5 dl Rahm	verfeinern
1.2 kg Eierspätzli	
2.5 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g