

Zutaten:

Spätzle:

200 g TK Spinat
250 g Mehl
2 Eier
1 TL Salz

Füllung:

2 EL Öl
300 g frische Champignons
200 g Schmand
150 g geriebenen Käse



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Dann aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.
(Sollte er zu dünn sein, noch etwas Mehl zugeben)

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Topf kurz von der Herdplatte nehmen, den **Thermo-Star** auf den Topf legen und mit der **Garnierspachtel** die Nudelmasse über das Gitter ziehen, dann die Spätzle 3 Minuten im kochenden Wasser garen.

Öl in eine Pfanne geben, Pilze und Zwiebeln klein schneiden, andünsten, Schmand dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Galaxy I mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Spätzle darin verteilen, die Zwiebel-Pilz-Masse darauf geben und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 25 Min. bei 200° C