

## Festtagsspätzli

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Rita Mäder aus Luzern)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 200 g Spätzli (gekräuselte Nudelart)
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Zweiglein Rosmarin, gezupft und fein gehackt
- etwas Speiseöl, zum Anbraten
- 1 Dose Eierschwämmli
- 1 dicke Tranche Fleischkäse (etwa 200 g), in kleine Würfel geschnitten
- 1 Bund krausblättriger Peterli, fein gehackt
- 50 g Kochbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Spätzli im Salzwasser «al dente» kochen. Beim Abgiessen der Spätzli allenfalls ein wenig Teigwarenwasser auffangen und beiseite stellen.

Das Speiseöl in der Bratpfanne erhitzen und Zwiebel und Rosmarin auf kleinem Feuer glasig dünsten. Die abgetropften Eierschwämmli dazugeben, mitdünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischkäse-Würfeli zugeben und kurz mitbraten. Der Fleischkäse soll dabei höchstens leicht Farbe annehmen.

Den gehackten Peterli und die Butter zugeben.

Sobald die Butter ganz geschmolzen ist, die gekochten Spätzli zugeben und alles zusammen nochmals richtig heiss werden lassen. Allenfalls einen oder zwei Löffel vom Teigwarenwasser zugeben.

Mit einem grünen oder einem gemischten Salat servieren.