

## Jäger-Pfanne UrDinkel

### Die Zutaten

- 500g BSCHÜSSIG UrDinkel Spiralen
- 20g Sonnenblumenöl
- 1 mittlere Zwiebel
- 300g frische Pilze (Mischpilze)
- 100g Speckwürfel
- 2 dl Braune Bratensauce (fixfertig)
- 1 TL gehackter Peterli
- Gewürze und Salz



### Die Zubereitung

#### Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

#### Sauce

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Die Pilze putzen und in Stücke oder Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und zuerst die Zwiebeln anschwitzen. Dann die Pilze hineingeben und anschliessend die Speckwürfel. Alles zusammen kurz dünsten.

Die braune Bratensauce dazugeben und das Ganze aufkochen, anschliessend mit der Petersilie und den Gewürzen abschmecken.

Die Spiralen abgiessen und etwas Butter dazugeben. Im Teller anrichten und die Pilzsauce darüber geben und servieren.

En Guete