

DINNERLY



Käsespätzle met krokante topping met broccoli en gebakken prei



ca. 25min



2 personen

Käsespätzle is een van de populairste gerechten uit de Duitse keuken. Het is een soort pasta van bloem en ei, bereid met lekker veel kaas. Wij voegen er vandaag broccoli en een topping van krokant paneermeel en prei aan toe. Perfect voor een gezellige winteravond!

- 1x broccoli
- 25g paneermeel ¹
- 200g preiringen
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g geraspte Emmentaler ⁷
- 10g groentebouillonpoeder

- 1 teen knoflook
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

calorieën 801kcal, vet 38.4g, koolhydraten 77.8g, eiwit 34.9g



Breng ruim gezouten water voor de **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot ie zachter maar nog knapperig is. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Verhit een grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Rooster het **paneermeel** met de helft van de knoflook en wat peper en zout in 2-3min goudbruin en krokant. Haal uit de pan en zet opzij. Veeg de pan evt. schoon, we gebruiken 'm zo weer.



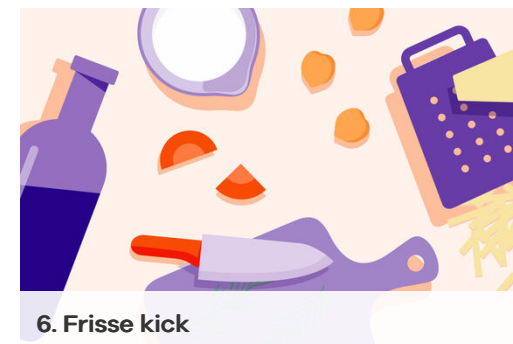
Wentel de **helft van de prei** door 1el bloem. Verhit de gebruikte koekenpan met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **prei met bloem** in 4-5min goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken en kruid met zout. **Tip:** de olie is heet genoeg als er meteen luchtbelletjes verschijnen wanneer je er een stuk prei in legt.



Verhit de gebruikte pan opnieuw op hoog vuur. Bak de **rest van de prei**, de **broccoli** en de rest van de knoflook ca. 3min met een snuf zout, tot de **groenten** zacht zijn.



Voeg de **spätzle**, de **kaas**, de **helft van het bouillonpoeder** en 150ml water toe en roer goed door, tot het water verdampt en de kaas gesmolten is. Garneer de **käsespätzle** met de **gebakken prei** en het **krokante paneermeel** en serveer.



Om je gerecht een lekker frisse kick te geven kun je wat citroensap over de borden druppelen.