



Spätzle in romige champignonsaus

met hazelnoten en kaas



ca. 25min



2 personen

Als je wel eens in Duitsland of Oostenrijk komt, ben je vast bekend met spätzle. Deze dikke, korte spaghettisliertjes worden gemaakt van bloem, water, zout en eieren en zijn dus vergelijkbaar met Italiaanse pasta. Je serveert de spätzle vandaag als vegetarisch gerecht, met een romige saus van champignons, prei en gemalen porcini. De geroosterde hazelnoten zorgen voor de crunch.

Wat je van ons krijgt

- 400g spätzle ^{1,3}
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 250g kastanjechampignons
- 200g preiringen
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse knoflookbieslook

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je van een beetje zuur houdt, kun je 1-3tl azijn aan de champignonsaus toevoegen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 811kcal, vet 49.4g, koolhydraten 65.8g, eiwit 24.8g



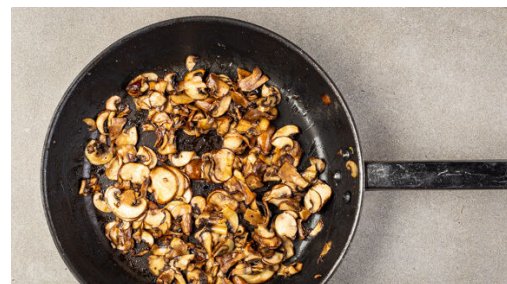
1. Hazelnoten roosteren

Breng voldoende gezouten water voor de **spätzle** aan de kook in een middelgrote kookpan. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een droge grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



4. Saus maken

Voeg de **spätzle** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 1min beetgaar. Roer de **gemalen porcini** door de **champignons** en verwarm kort. Roer dan de **crème fraîche** erdoor en laat 2-3min zachtjes koken.



2. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes. Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de **champignons** met een flinke snuf zout in 5-6min goudbruin.



5. Spätzle toevoegen

Giet de **spätzle** af in een vergiet en doe terug in de pan. Voeg de **champignonsaus** toe en meng alles goed. Proef en breng op smaak met zout en peper.



3. Prei meebakken

Voeg de **prei** toe aan de **champignons** en bak 3-4min mee.



6. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn en snijd de **bieslook** in ringetjes. Meng de **spätzle** met **3/4e van de kaas en bieslook** en verdeel het over borden. Bestrooi met de **hazelnoten**, de **rest van de kaas** en de **rest van de bieslook**.