

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. Heerlijk geruststellend na een lange dag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

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

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 795kcal, vet 38.4g, koolhydraten 77.0g, eiwit 34.6g



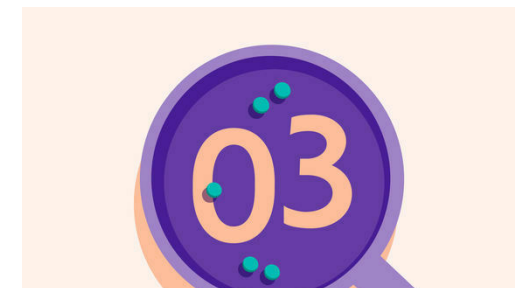
1. Broccoli koken

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.



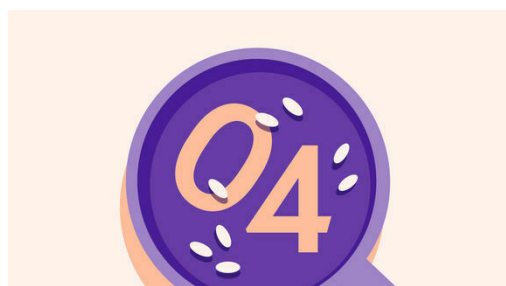
2. Paneermeel roosteren

Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** en snij ze overdwars in dunne reepjes. 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.



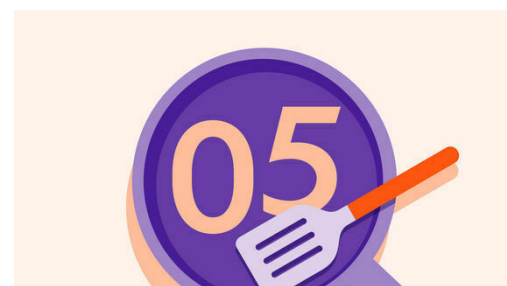
3. Prei bakken

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 delen 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.



4. Groenten bakken

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.



5. Afmaken en serveren

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.



6. Frisse kick

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