



Spätzle met champignonsaus

met hazelnootkruim en salade



20-30min



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 romige champignonsaus en een salade van babyromana en radijsjes.

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 1 bosje radijsjes
- 1x babyromanasla
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine koekenpan
- kleine koekenpan

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 932kcal, vet 57.1g, koolhydraten 80.0g, eiwit 23.2g



1. Groenten voorbereiden

Boen de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof.



4. Spätzle bakken

Voeg de **spätzle** toe zodra de **champignons** goed bruin zijn en bak in 3-4min goudbruin. Voeg de **crème fraîche** en **¾ van de peterselie** toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** in ca. 5min goudbruin. Voeg de **ui** toe en bak 2-3min mee.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf zout, peper en suiker. Hussel de **sla** en **radijsjes** om met de **dressing**.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes en de **babyromana** in reepjes. Hak de **hazelnoten** grof.



6. Spätzle afmaken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **panko** en de **hazelnoten** toe en rooster 2-3min, tot het **kruim** goudbruin is. Schep de **spätzle** op en bestrooi met het **notenkruim** en de **peterselie**. Serveer de **salade** erbij.