



Spätzle met kaas en gebakken ui

en zelfgemaakte appelmoes



30-40min



2 personen

Daar zijn ze weer: Duitse spätzle! Dit keer bereiden we deze klassieker geheel volgens traditie, met verschillende soorten kaas en krokant gebakken uitjes. Als verfrissend extraatje serveren we er een zelfgemaakte appelmoes bij. Dit gerecht is in een mum van tijd helemaal verorberd - we kunnen ons geen betere feel-good maaltijd voorstellen!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 appels
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje kaneel
- 10g verse bieslook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 400g spätzle ^{1,3}
- 200g jonge geraspte kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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 969kcal, vet 50.4g, koolhydraten 84.7g, eiwit 43.9g



1. Ui voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Haal de **reepjes** met je vingers uit elkaar, bestuif ze op een bord met 1el bloem en meng goed.



2. Appels snijden

Schil de **appels**, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne partjes. Breng in een kleine kookpan 100ml water aan de kook. Rasp de **harde kaas** fijn.



3. Appelmoes maken

Voeg de **appelpartjes** en de **helft van de kaneel** (of meer naar smaak) toe aan het kokende water. Leg een deksel op de pan en laat ca. 4min op middelhoog vuur zachtjes koken, tot de **appels** zacht zijn en uit elkaar beginnen te vallen. Prak de **appels** met een vork tot **appelmoes** en voeg naar smaak een beetje suiker toe. Zet opzij tot het serveren.



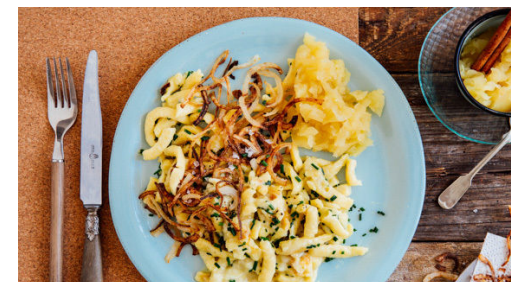
4. Ui bakken

Bedek de bodem van een grote koekenpan met een dunne laag plantaardige olie (ca. 2el) en verhit op hoog vuur. Controleer of de olie heet genoeg is door er een **reepje ui** in te leggen: als de olie direct gaat borrelen is ie heet genoeg. Bak de **uierenreepjes** in porties ca. 3min tot ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de **bieslook** in kleine ringetjes.



5. Spätzle bereiden

Veeg de pan schoon en voeg 170ml water toe. Roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor en breng op hoog vuur aan de kook (de **rest van de bouillon** gebruiken we niet). Voeg de **spätzle**, **harde kaas** en de **Goudse kaas** toe en roerbak ca. 5min tot het vocht verdampt is en de **kaas** draden trekt. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **helft van de bieslook** erdoor.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **kaasspätzle** over de borden en bestrooi met de **gebakken ui** en de **rest van de bieslook**. Serveer met de **appelmoes**.