



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

- 1 ui
- 200g champignonplakjes
- 1 bosje radijsjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 400g spätzle ^{1,3}
- 10g verse peterselie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote 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.

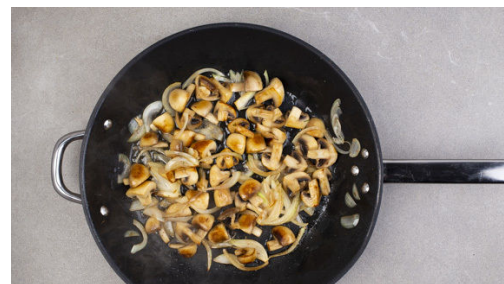
Voedingswaarde per portie

calorieën 973kcal, vet 57.6g, koolhydraten 88.5g, eiwit 23.9g



1. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



2. Groenten bakken

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



3. Salade voorbereiden

Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes en de **babyromanasla** in reepjes. Verwijder daarbij de stronk. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Spätzle bakken

Voeg de **spätzle** toe zodra de **champignons** goed bruin zijn en bak in 3-4min goudbruin. Hak ondertussen de **peterselie incl. steeltjes** grof. Voeg de **crème fraîche** en $\frac{3}{4}$ van de **peterselie** toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

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



6. Spätzle afmaken

Verhit een kleine koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg het **panko paneermeel** 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.