



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
- 1 teen knoflook
- 25g paneermeel ¹
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el 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 809kcal, vet 39.0g, koolhydraten 77.7g, eiwit 32.3g



1. Broccoli koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil evt. de **stronk** en snijd 'm in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot het zachter maar nog knapperig is. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



4. Prei bakken

Wentel de **helft van de prei** door 1 el bloem. Verhit de gebruikte koekenpan met 2el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **prei** in meerdere porties in 4-5min goudbruin. Laat uitlekken op wat keukenpapier en breng op smaak met zout. **Tip:** de olie is heet genoeg als er meteen luchtbelletjes verschijnen wanneer je er een stukje **prei** in legt.



2. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan opnieuw op hoog vuur. Bak de **rest van de prei**, de **broccoli** en de **rest van de knoflook** met een snuf zout ca. 3min, tot de groenten zacht zijn.



3. Paneermeel roosteren

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Rooster het **paneermeel** met de **helft van de knoflook** en een snuf peper en zout in 2-3min goudbruin en krokant. Schep uit de pan en zet opzij. Veeg de pan evt. schoon, we gebruiken 'm zo weer.



6. 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. Bestrooi de **käsespätzle** met de **gebakken prei** en het **krokante paneermeel** en serveer.