



Spätzle in romige champignonsaus

met hazelnoten en kaas



ca. 25min



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 een romige saus van champignons, prei en gemalen porcini. De geroosterde hazelnoten zorgen voor de crunch.

Wat je van ons krijgt

- 400g spätzle ^{1,3}
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 250g kastanjechampignons
- 1 prei
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

Als je van een beetje zuur houdt, kun je 1-3tl azijn aan de champignonsaus toevoegen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 813kcal, vet 49.4g, koolhydraten 65.2g, eiwit 24.5g



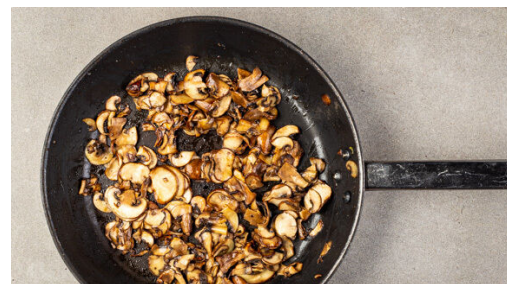
1. Hazelnoten roosteren

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **spätzle**. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep ze uit de pan en zet opzij.



4. Saus maken

Voeg de **spätzle** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 1min beetgaar. Roer de **gemalen porcini** door de **champignons** en verwarm kort. Roer dan de **crème fraîche** erdoor en laat 2-3min zachtjes koken.



2. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verhit dezelfde koekenpan met 2el boter op middelhoog vuur. Bak de **champignons** met een flinke snuf zout in 5-6min goudbruin.



5. Spätzle toevoegen

Giet de **spätzle** af in een vergiet en doe terug in de pan. Voeg de **champignonsaus** toe en meng alles goed. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Prei meebakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in fijne reepjes. Voeg de **preireepjes** toe aan de **champignons** en bak 3-4min mee.



6. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn en snijd de **bieslook** in ringetjes. Meng de **spätzle** met $\frac{3}{4}$ van de **kaas en bieslook** en verdeel het over borden. Bestrooi met de **hazelnoten**, de **rest van de kaas** en de **rest van de bieslook**.