

DINNERLY



Käsespätzle met peercompote met rode biet op veldsla



20-30min



2 personen

Wat zouden we graag het hele jaar door in de bergen genieten van lekker stevig eten en een prachtig uitzicht... Maar omdat dat nogal onrealistisch is, halen we die heerlijke Alpengerechten gewoon naar onze eigen keukentafel. Vandaag bereiden we een absolute klassieker: romige käsespätzle. Daarnaast serveren we een zoetige compote van peer en ui en een knapperige salade met rode biet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 peer
- 1 rode biet
- 400g spätzle ^{1,3}
- 100g jonge geraspte kaas ⁷
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 3tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

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

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), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 741kcal, vet 35.9g, koolhydraten 74.0g, eiwit 27.3g



1. Ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Smelt 1el boter in een kleine kookpan op medium tot hoog vuur en bak de **ui** in 3-4min lichtbruin.



2. Compote maken

Snij de **peer incl. schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snij het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Voeg de **peer** toe aan de pan met **ui** en bak nog 5min op middelhoog vuur. Kruid met peper en zout en zet afgedekt opzij.



3. Rode biet marineren

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Schil de **rode biet**, rasp 'm grof en meng met de **dressing**. Zet tot het serveren opzij. **Tip:** rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



4. Spätzle maken

Pel 1 teen knoflook en hak deze fijn. Breng 170ml water aan de kook in een middelgrote koekenpan (of wok). Voeg een flinke snuf peper en zout toe en doe de **spätzle**, de **kaas** en de knoflook in de pan. Laat al roerend 6-7min zachtjes koken, tot het water verdampt en de **kaas** gesmolten is. Kruid met 2tl mosterd en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **käsespätzle** over de borden en garneer met de **peercompote**. Hussel de **rode biet** om met de **veldsla** en serveer bij de **spätzle**.



6. Groene ringen

De ui krijgt na het bakken een fijn mild aroma. Voor een pittigere uiensmaak kun je ook nog wat verse bieslook fijnsnijden en over je borden strooien.