



Gesmolten camembert op spätzle

met uien-dadelljam en prei



ca. 25min



2 personen

Vandaag combineren we Franse kaas met Duitse pasta in een heerlijk feestmaal. Voor käsespätzle wordt vaak Emmentaler gebruikt, maar wij vinden dat romige gesmolten camembert het minstens net zo goed doet. Je serveert 'm op de spätzle zodat iedereen de kaas zelf door de pasta kan mengen. Je voegt er verder spinazie aan toe en garneert het geheel met zelfgemaakte jam van dadel en ui.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 prei
- 25g gedroogde dadels
- 1 stukje camembert ³
- 1 zakje komijnzaad
- 400g spätzle ^{1,2}
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- kleine kookpan
- kleine koekenpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- maatbeker

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 817kcal, vet 41.5g, koolhydraten 77.5g, eiwit 29.8g



1. Groente snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd 'm in dunne repen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan overdwars in stukken van ca. 3cm lang.



4. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **prei**, de **helft van het komijnzaad** en een flinke snuf peper en zout toe en bak ca. 5min, tot de **prei** zacht wordt. Roer regelmatig.



2. Jam maken

Verhit een kleine kookpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **ui**, de **dadels**, 50ml water, 2el balsamicoazijn en 1tl suiker toe en laat 5-6min zachtjes koken, tot het **mengsel** de textuur van jam krijgt. Haal van het vuur en zet opzij.



5. Spätzle bakken

Voeg 1el olijfolie toe aan de pan met **prei** en voeg de **spätzle** toe. Bak 6-8min, tot de **spätzle** bruin wordt.



3. Kaas bakken

Verhit een kleine koekenpan op medium tot laag vuur met 1el olijfolie. Voeg de **kaas** toe, leg een deksel op de pan en laat 10-15min bakken. Draai de **kaas** regelmatig om en let erop dat de onderkant steeds met olie bedekt is. Haal van het vuur en zet afgedekt opzij.



6. Spinazie toevoegen

Roer de **spinazie** door de pan met **spätzle** en laat slinken. Haal de pan van het vuur. Breng het geheel op smaak met peper en zout en verdeel over borden. Snijd de **kaas** doormidden en verdeel de helften over de borden. Druppel de **uien-dadeljam** erover en serveer.