



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romanasalat



20-30min



2 personen

Spätzle wie bei Oma - die ja eh meistens findet, dass wir zu wenig essen. Da ist ein Nachschlag immer gerne gesehen! Bei diesem Gericht lässt du dich bestimmt nicht lange bitten! Mit der cremigen Petersilien-Pilz-Sauce kann man die Eiernudeln glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen knackig-leichten Salat.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 2 kroppen babyromanasla
- 25g hazelnoten¹⁵
- 400g spätzle^{1,3}
- 1 kuiltje crème fraîche⁷
- 25g panko¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 45ml plantaardige olie
- 15ml 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 915kcal, vet 57.1g, koolhydraten 77.1g, eiwit 22.7g



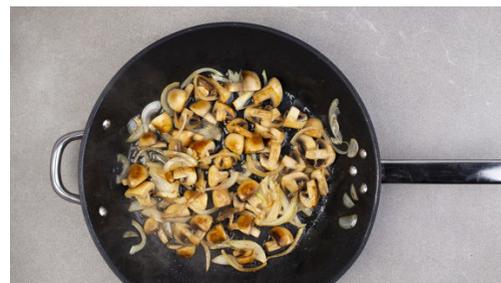
1. **Gemüse vorbereiten**

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



4. **Spätzle anbraten**

Wenn die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Dann die **Crème fraîche** und $\frac{3}{4}$ der **Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. **Gemüse braten**

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



5. **Dressing anrühren**

Aus 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



3. **Salat vorbereiten**

Inzwischen den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



6. **Panko und Nüsse anrösten**

Das **Panko-Paniermehl** und die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.