

DINNERLY



Duitse spaetzle in champignonsaus met een salade van tomaat en komkommer



ca. 20min



2 personen

Spätzle is een lekkere, Duitse soort pasta die meestal in een hartige saus wordt geserveerd. Vandaag eren we die culinaire traditie met een romige saus van champignons, crème fraîche en gemalen porcini. Om een fris accent aan al die heerlijkheid toe te voegen serveren we er een salade van tomaat en komkommer bij. Dat wordt lekker Duits smikkelen: guten Appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g spätzle^{1,2}
- 200g champignonplakjes
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 kuipje crème fraîche³
- 250g cherrytomaten
- 1 komkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 720kcal, vet 40.6g, koolhydraten 68.1g, eiwit 18.8g



1. Spätzle koken

Breng ruim gezouten water voor de **spätzle** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **spätzle** toe aan het kokende water en kook 3-4min op middelhoog vuur, tot ze boven komen drijven. Giet de **spätzle** goed af en laat ze afgedekt in de pan staan.



2. Champignons bakken

Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** en knoflook 3min.



3. Saus maken

Roer 70ml water, de **helft van de gemalen porcini** (of meer naar smaak), de **crème fraîche**, ½tl zout en een snuf peper door de **champignons**. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat 5-6min sudderen.



4. Salade maken

Halveer de **cherrytomaten** (gebruik hiervoor bij voorkeur een gekarteld mesje) en snij de **komkommer** in dunne plakjes. Hussel de **groenten** om met 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **spätzle** door de **champignonsaus** en verdeel het gerecht over diepe borden. Serveer met de **salade**.



6. Mag het ook met kaas?

Mag het ook mag kaas? – hoe vaak hebben we die vraag wel niet gesteld? En hier is het antwoord "ja!" Je kunt geraspte kaas over de borden strooien, óf het gerecht in een ovenschaal gieten en flink wat kaas erover verdelen. Bak een paar minuten op 180°C in de oven tot de kaas gesmolten is. Heerlijk!