MARLEY SPOON

Spätzle met champignonsaus

met hazelnootkruim en salade

ca. 20min 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 romige champignonsaus en een lichte salade.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 2 kroppen babyromanasla
- 25g hazelnoten [4]
- 400g spätzle [1,2]
- 1 kuipje crème fraîche [3]
- 50g panko [2]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- 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
Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 915kcal, vet 57.1g, koolhydraten 77.1g, eiwit 22.7g

1. Groente voorbereiden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** grof.

2. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** in ca. 5min goudbruin. Voeg de **ui** toe en bak 2-3min mee.

3. Salade voorbereiden

Snijd ondertussen de **babyromanasla** in hapklare reepjes, verwijder de stronken. Hak de **hazelnoten** grof.

4. Spätzle bakken

Voeg de **spätzle** toe zodra de **champignons** goed bruin zijn en bak in 3-4min goudbruin. Voeg de **crème fraîche** en **¾ van de peterselie** toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.

5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf peper, zout en suiker. Hussel de **sla** kort voor het serveren om met de **dressing**.

6. Spätzle afmaken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **helft van de panko** en de **hazelnoten** toe en rooster in 2-3min goudbruin. Schep de **spätzle met champignonsaus** op en bestrooi met de **notenkruim** en de **peterselie**. Geef de **salade** erbij.