

DINNERLY



Hartige spaetzle met spekreepjes in een romige paprikasaus



ca. 25min



2 personen

Het is weer tijd voor spaetzle! Deze zachte pasta is ons favoriete ingrediënt uit de Zwabische keuken en we experimenteren er graag mee. Ons idee van vandaag bestaat uit knapperige, zoute spekreepjes en een romige saus met prei en paprika. En wie had dat gedacht: het is een perfecte match! Dit is Duits comfort food op z'n best.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x spekreepjes
- 400g spätzle ^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 856kcal, vet 53.8g, koolhydraten 66.3g, eiwit 23.2g



1. Prei snijden

Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze overdwers in dunne reepjes. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **prei** 2-3min op medium tot hoog vuur tot ie zacht wordt.



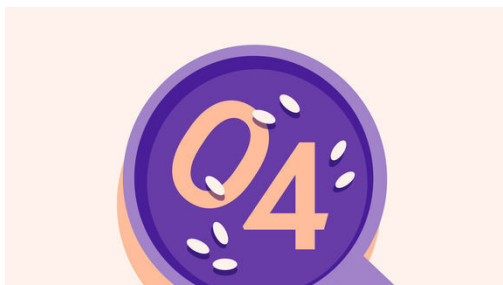
2. Groenten bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg toe aan de **prei** en bak nog eens 3-4min.



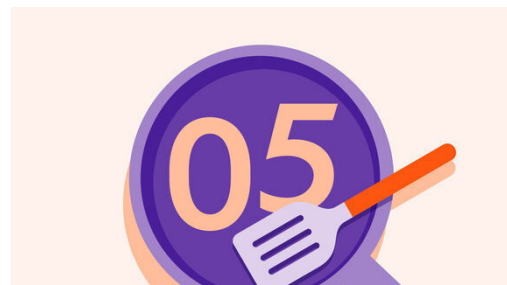
3. Knoflook toevoegen

Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn. Meng de knoflook en de **kruidenmix** door de **groenten**, zet het vuur middelhoog en bak ca. 30sec mee.



4. Saus maken

Roer de **crème fraîche** door de **groenten** en verwarm 3-4min. Giet 50-100ml water erbij om de **saus** te verdunnen tot de consistentie die je het lekkerst vindt. Proef en kruid het geheel dan met peper en zout.



5. Spätzle & spek bakken

Smelt 2el boter in een grote koekenpan. Voeg de **spekreepjes** en de **spätzle** toe en bak 4-6min op medium tot hoog vuur tot alles goudbruin is. Verdeel de **spätzle** en **spek** over de borden en schep de **saus met groenten** erop.



6. Groene garnituur

Wil je een groen accent aan het gerecht toevoegen? Rommel eens door de koelkast om te zien of je nog verse peterselie over hebt. Hak de peterselie mét steeltjes heel fijn en strooi over de borden.