

DINNERLY



Hartige spätzle met spek in een romige groentesaus



ca. 20min



2 personen

Het is weer tijd voor spätzle! 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 spekblokjes en een romige saus met een makkelijke, voorgesneden groentemix. En wie had dat gedacht: het is een perfecte match! Dit is Duits comfort food op z'n best.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 450g verse groentemix
- 1 pakje spekblokjes
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

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.

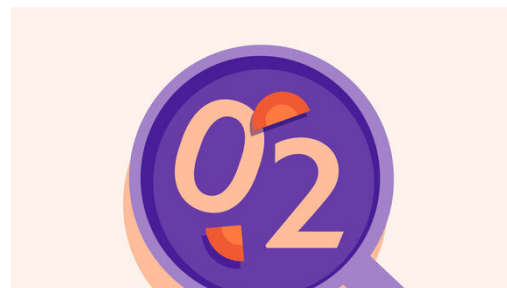
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 958kcal, vet 58.9g, koolhydraten 79.8g, eiwit 25.6g



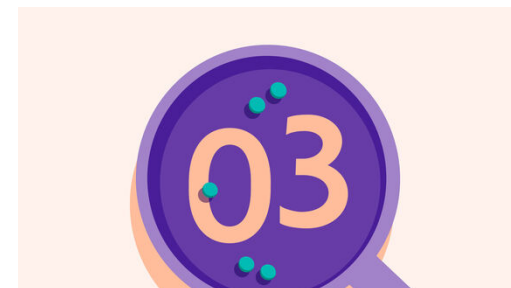
1. Groente bakken

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan en bak de **groentemix** 5-7min op medium tot hoog vuur tot de **groente** zacht is.



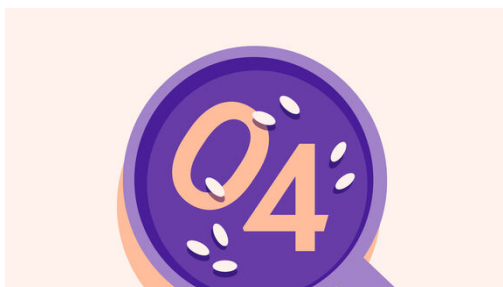
2. Spätzle & spek bakken

Smelt 2el boter in een grote koekenpan. Voeg de **spekblokjes** en de **spätzle** toe en bak 4-6min op medium tot hoog vuur tot alles goudbruin is.



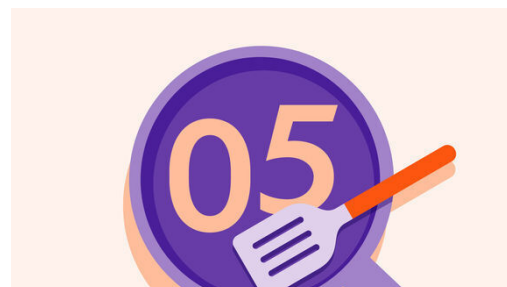
3. Knoflook toevoegen

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



4. Saus maken

Roer de **crème fraîche** door de **groente** en verwarm 3-4min. Giet 50-100ml water erbij om de **saus** te verdunnen – doe dit scheutje voor scheutje tot het **gerecht** de consistentie heeft die je het lekkerst vindt. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



5. Serveren

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.