



Spätzle mit Hähnchen und Pilzen

mit Nussbröseln und 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 und die zarten Hähnchenbrustwürfel glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen knackig-leichten Salat.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 1x kipstukjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g panko ¹

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 1088kcal, vet 64.8g, koolhydraten 77.8g, eiwit 47.7g



1. Gemüse vorbereiten

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



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. Dann die **Zwiebeln** und das **Fleisch** 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 **Spätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.