

DINNERLY



Käsespätzle met peercompote met rode biet op veldsla



20-30min



2 personen

Wat zouden we graag het hele jaar door in de bergen genieten van lekker stevig eten en een prachtig uitzicht... Maar omdat dat nogal onrealistisch is, halen we die heerlijke Alpengerechten gewoon naar onze eigen keukentafel. Vandaag bereiden we een absolute klassieker: romige käsespätzle. Daarnaast serveren we een zoetige compote van peer en ui en een knapperige salade met rode biet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 peer
- 1 rode biet
- 400g spätzle ^{1,3}
- 150g geraspte oude kaas ⁷
- 100g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 3tl mosterd ¹⁰
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok
- dunschiller
- keukenrasp
- 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), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 831kcal, vet 39.6g, koolhydraten 76.9g, eiwit 38.7g



1. Uien bakken

Pel de **ui** en snij 'm in dunne halve ringen. Verhit een kleine kookpan met 1el boter op medium tot hoog vuur en bak de **ui** in 3-4min lichtbruin.



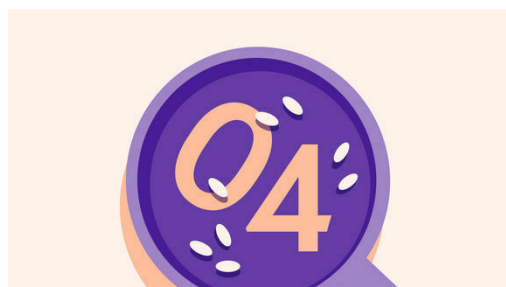
2. Compote maken

Snij de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snij het **vruchtvlees** in blokjes van ca. 1cm. Voeg toe aan de pan met **ui** en bak nog 5min op middelhoog vuur. Kruid met peper en zout en zet afgedekt opzij.



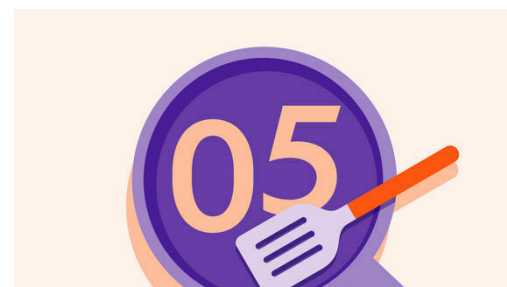
3. Rode biet marineren

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Schil de **rode biet**, rasp 'm grof en meng met de **dressing**. Zet tot het serveren opzij. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



4. Spätzle maken

Breng 170ml water aan de kook in een middelgrote koekenpan of wok. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Voeg de **spätzle**, de **kaas** en de knoflook toe en laat al roerend 6-7min zachtjes koken, tot het water verdampt en de **kaas** gesmolten is. Breng op smaak met 2tl mosterd en peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Garneer de **käsespätzle** met de **peercompote** en verdeel de **rode biet** over de **veldsla**. Je kunt de **salade** naast de **käsespätzle** op de borden scheppen of apart serveren.



6. Groene ringen

De ui krijgt in dit gerecht na het bakken een fijn mild aroma. Voor een pittigere uiensmaak kun je ook nog wat verse bieslook fijnsnijden en over je borden strooien.