

DINNERLY



Käsespätzle met krokante topping met broccoli en gebakken prei



ca. 25min



2 personen

Käsespätzle is een van de populairste gerechten uit de Duitse keuken. Het is een soort pasta van bloem en ei die je bereidt met lekkere kaas. Wij voegen er vandaag broccoli en een topping van krokant paneermeel en prei aan toe. Heerlijk geruststellend na een lange dag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 broccoli
- 1 prei
- 50g biologisch paneermeel ²
- 400g spätzle ^{1,2}
- 100g jonge geraspte kaas ³
- 1 zakje groentebouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el bloem ²
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 808kcal, vet 39.0g, koolhydraten 77.2g, eiwit 32.3g



1. Broccoli koken

Breng ruim gezouten water voor de **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snij in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook 2-3min, tot de deze zachter wordt. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Paneermeel roosteren

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Rooster de **helft van het paneermeel** met de helft van de knoflook en wat peper en zout in 2-3min goudbruin en krokant. Haal uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon, deze gebruiken we zo weer.



3. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Wentel de **helft van de prei** door 1el bloem en bak in porties in 4-5min goudbruin. Neem uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en kruid met wat zout. **Tip:** de olie is heet genoeg als er meteen luchtbelletjes verschijnen wanneer je er een stuk prei in legt.



4. Groente bakken

Verhit de pan nog een keer op hoog vuur. Bak de **rest van de prei**, de **broccoli** en de rest van de knoflook ca. 3min met een snuf zout, tot de **groente** zacht zijn.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **spätzle**, de **kaas**, de **helft van het bouillonpoeder** en 150ml water toe en roer goed door, tot het water verdampt en de kaas gesmolten is. Proef en breng op smaak met peper en zout. Garneer de **käsespätzle** met de **gebakken prei** en het **krokante paneermeel** en serveer.



6. Frisse kick

Om je gerecht een lekker frisse kick te geven kun je wat citroensap over de borden druppelen.