



Spätzle met champignons

met walnootkruim en salade



20-30min



2 personen

Als je wel eens in Duitsland of Oostenrijk komt, ben je vast bekend met spätzle. Deze dikke, korte spaghettisliertjes worden gemaakt van bloem, water, zout en eieren en zijn dus vergelijkbaar met Italiaanse pasta. Je serveert de spätzle vandaag als vegetarisch gerecht, met romige champignonsaus en een salade van babyromana en radijsjes.

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 ui
- 10g verse peterselie
- 1 bosje radijsjes
- 1x babyromanasla
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- 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.

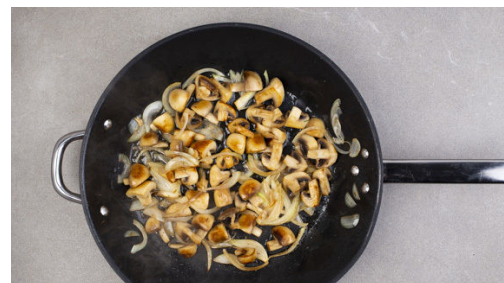
Voedingswaarde per portie

calorieën 867kcal, vet 49.6g, koolhydraten 80.7g, eiwit 23.3g



1. Groenten voorbereiden

Snijd de **champignons** in kwarten. Pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **champignons** ca. 5min. Voeg de **ui** toe en bak 2-3min mee.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **radijsjes** in schijfjes en de **romanasla** in reepjes. Hak de **hazelnoten** grof.



4. Spätzle bakken

Voeg de **spätzle** toe zodra de **champignons** goed bruin zijn en bak 3-4min mee. Voeg dan de **crème fraîche** en **3/4e van de peterselie** toe en schep om. Breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1-2el olie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **sla** en **radijsjes** om met de **dressing**.



6. Spätzle afmaken

Verhit een kleine koekenpan met 1-2el olie op middelhoog vuur en voeg **panko** en de **hazelnoten** toe. Rooster 2-3min tot het **kruim** goudbruin is. Schep de **spätzle** op en bestrooi met het **notenkruim** en de **peterselie**. Serveer de **salade** erbij.