

DINNERLY



Duitse spaetzle in champignonsaus met een salade van tomaat en komkommer



ca. 25min



2 personen

Spätzle is een lekkere, Duitse soort pasta die meestal in een hartige saus wordt geserveerd. Vandaag eren we die culinaire traditie met een romige saus van champignons, crème fraîche en gemalen porcini. Om een fris accent aan al die heerlijkheid toe te voegen serveren we er een salade van tomaat en komkommer bij. Dat wordt lekker Duits smikkelen: guten Appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g spätzle ^{1,3}
- 250g champignons
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g cherrytomaten
- 1 minikomkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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 676kcal, vet 35.7g, koolhydraten 68.8g, eiwit 19.6g



1. Champignons snijden

Breng ruim gezouten water voor de **spätzle** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



2. Saus opzetten

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **champignons** en knoflook 3min op hoog vuur. Roer 70ml water, de **gemalen porcini**, de **crème fraîche**, 1/2tl zout en een snuf peper erdoor. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en laat 5-6min sudderen.



3. Spätzle koken

Voeg de **spätzle** toe aan het kokende water en kook 3-4min op middelhoog vuur, tot ze boven komen drijven. Giet de **spätzle** goed af en laat ze afgedekt in de pan staan.



4. Salade maken

Halveer de **cherrytomaten** en snij de **komkommer** in dunne plakjes. Meng de **groenten** met 1el olijfolie en 1-2tl azijn. Breng op smaak met wat peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **spätzle** door de **champignonsaus** en verdeel het gerecht over diepe borden. Serveer met de **salade**.



6. Mag het ook met kaas?

Mag het ook mag kaas? – hoe vaak hebben we die vraag wel niet gesteld? En hier is het antwoord "ja!" Je kunt geraspte kaas over de borden strooien, óf het gerecht in een ovenschaal gieten en flink wat kaas erover verdelen. Bak een paar minuten op 180°C in de oven tot de kaas gesmolten is. Heerlijk!