



Spätzle in cremiger Pilzsauce

mit Haselnüssen und Käse



ca. 25min



2 Personen

Manchmal geht doch nichts über so richtig gute Hausmannskost. Heute: Spätzle! Dazu: Die cremigste Pilzsauce, die du seit Langem vom leer gefutterten Teller geleckt hast! Die Mischung aus Crème fraîche, Käse und Steinpilzpulver macht's. Aber auch die Gemüseeinlage aus Schnittknoblauch, Champignons und Lauch ist nicht ohne. Müssen wir noch mehr sagen? Oder sitzt du schon mit knurrendem Magen am Tisch und wartest sehnsüchtig?

Was du von uns bekommst

- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 25g blanchierte Haselnuskerne ¹⁵
- 250g braune Champignons
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Schnittknoblauch

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer es gerne etwas säuerlich mag, kann 1-3TL Essig in die Pilzsauce geben.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

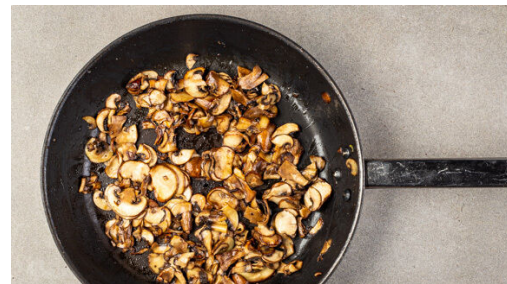
Nährwertangaben pro Portion

Energie 811kcal, Fett 49.4g, Kohlenhydrate 65.8g, Eiweiß 24.8g



1. Haselnüsse anrösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern, in dünne Scheiben schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 5-6Min. goldbraun braten.



3. Lauch mitbraten

Den **Lauch** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten.



4. Sauce zubereiten

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in ca. 1Min. bissfest kochen. Das **Steinpilzpulver** unter die **Pilze** rühren und kurz erwärmen, dann die **Crème fraîche** einrühren und 2-3Min. köcheln lassen.



5. Spätzle vermengen

Die **Spätzle** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und die **Pilzsauce** hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittknoblauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Spätzle** mit jeweils **3/4 des Käses und des Schnittknoblauchs** vermengen und auf Teller verteilen. Mit den **Haselnüssen**, dem **restlichen Käse** und dem **restlichen Schnittknoblauch** garnieren und servieren.