



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romana-Radieschen-Salat



20-30min



3-4 Personen

Spätzle wie bei Oma - die ja eh meistens findet, dass wir zu wenig essen. Da ist ein Nachschlag immer gerne gesehen! Bei diesem Gericht lässt du dich bestimmt nicht lange bitten: Mit der cremigen Petersilien-Pilz-Sauce kann man die Eiernudeln glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen leichten Salat mit knackigen Radieschen.

- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 50g blanchierte Haselnusskerne

- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 50g Panko-Paniermehl ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- kleine Pfanne

Allergene

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

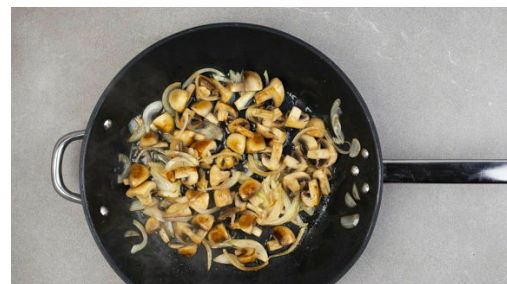
Energie 871kcal, Fett 53.4g,
Kohlenhydrate 75.4g, Eiweiß 22.1g



Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



Wenn die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Dann die **Crème fraîche** und **3/4 der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



Aus 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



Inzwischen die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



Das **Panko-Paniermehl** und die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** bestreuen und mit dem **Radieschen-Salat** servieren.