



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 Schnittlauch, Champignons und Lauch ist nicht ohne. Müssen wir noch mehr sagen? Oder sitzt du schon mit knurrendem Magen am Tisch und wartest sehnsüchtig?

- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 250g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Schnittlauch

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 813kcal, Fett 49.4g,
Kohlenhydrate 65.2g, Eiweiß 24.5g



1. Haselnüsse anrösten

A top-down view of a black frying pan containing a stir-fry of chicken, mushrooms, and bean sprouts, garnished with green onions. The pan is set against a light gray background.

4. Sauce zubereiten

2. Pilze braten

A black and white photograph showing a top-down view of a dark-colored frying pan. The pan is filled with spaghetti, which is coated in a thick, dark meat sauce. The spaghetti strands are tangled together, and the meat sauce appears to contain small pieces of ground meat. The pan has a long, dark handle that extends to the right. The background is a light-colored, textured surface, possibly a countertop or table.

5. Spätzle vermengen



3. Lauch mitbraten

6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Spätzle** mit jeweils **¾ des Käses und des Schnittlauchs** vermengen und auf Teller verteilen. Mit den **Haselnüssen**, dem **restlichen Käse** und dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und servieren.