



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romana-Radieschen-Salat



20-30min



2 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 knackig-gesunden Radieschen.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 25g blanchierte Haselnusskerne¹⁵
- 400g frische Spätzle^{1,3}
- 10g Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 50g Panko-Paniermehl¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 973kcal, Fett 57.6g, Kohlenhydrate 88.5g, Eiweiß 23.9g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Gemüse braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



3. Salat vorbereiten

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



4. Spätzle anbraten

Wenn die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und 3-4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Währenddessen die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Crème fraîche** und **¾ der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Dressing anrühren

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.



6. Spätzle fertigstellen

Die **½ des Panko-Paniermehls** und die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Das **übrige Paniermehl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Radieschensalat** servieren.