



Cremige Pilzspätzle

mit Nussbröseln und Radieschensalat

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 Romanasalat mit knackig-gesunden Radieschen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Packung frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 901.0kcal, Fett 52.5g, Eiweiß 25.5g, Kohlenhydrate 76.3g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** 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. Dann die **Crème fraîche** und **3/4 der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



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.



5. Vinaigrette mischen

Aus 1-2EL Pflanzenöl, 1-2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine **Vinaigrette** anrühren und unter den **Salat** und die **Radieschen** mischen.



3. Salat vorbereiten

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



6. Spätzle fertigstellen

Das **Panko-Paniermehl** und die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** bestreuen und mit dem **Radieschen-Salat** servieren.