



Spätzle mit Hähnchen und Pilzen

mit Nussbröseln und Romanasalat



ca. 20min



2 Portionen

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 und die zarten Hähnchenbrustwürfel glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen knackig-leichten Salat.

Was du von uns bekommst

- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Packung Romanasalat
- 25g blanchierte Haselnusskerne⁴
- 400g frische Spätzle^{1,2}
- 1 Becher Crème fraîche³
- 50g Panko-Paniermehl²

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1088kcal, Fett 64.8g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 47.7g



1. Gemüse vorbereiten

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



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 **¾ 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. Dann die **Zwiebeln** und das **Fleisch** dazugeben und 2–3Min. mitbraten.



5. Dressing anrühren

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



3. Salat vorbereiten

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



6. Panko und Nüsse anrösten

Die **½ des Panko-Paniermehls** und die **Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. goldbraun anrösten. Die **Spätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.