



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romanasalat



ca. 20min



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 knackig-leichten Salat.

- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Packung Romanasalat
- 25g blanchierte Haselnusskerne

4

- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 50g Panko-Paniermehl ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- kleine Pfanne

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

Energie 915kcal, Fett 57.1g,
Kohlenhydrate 77.1g, Eiweiß 22.7g



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 **¾ der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL 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. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



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



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