



Spätzle in cremiger Pilzsauce

dazu knackiger Tomaten-Gurken-Salat



ca. 20min



2 Personen

Die besten Gerichte sind die, die einfach zu kochen sind und trotzdem raffiniert gegensätzliche Elemente kombinieren. Wie zum Beispiel diese Spätzlepfanne – ein Topf, eine Pfanne, und schon steht alles auf dem Tisch! Das ging so schnell, da weiß man gar nicht, was man zuerst aufgabeln soll: den frischen Salat aus Tomaten und Gurken oder doch lieber die aromatische Pilzsauce, die sich sahnig-cremig an die Spätzle schmiegt?

Was du von uns bekommst

- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Pck. Steinpilzpulver
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 250g Kirschtomaten
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 68.1g, Eiweiß 18.8g

1

1. Spätzle kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 3–4Min. köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und im Topf abgedeckt warm halten.

4

4. Salat zubereiten

Die **Kirschtomaten** halbieren, die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden (oder hobeln), beides mit 1EL Olivenöl und 1TL Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

2. Pilze braten

1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch ein Knoblauchpresse drücken. Die **Pilze** und den Knoblauch in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3Min. anbraten.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **Spätzle** unter die **Pilzsauce** heben und servieren. Den **Tomaten-Gurken-Salat** als Beilage dazu reichen. Guten Appetit!

3

3. Sauce köcheln

70ml Wasser, die **½ des Steinpilzpulvers** (oder mehr nach Geschmack), die **Crème fraîche**, 1 kräftige Prise Salz und 1 Prise Pfeffer unterrühren. Die Hitze reduzieren und die **Sauce** abgedeckt bei niedriger Hitze 5–6Min. köcheln lassen.

6

6. Mehr geht immer

Dieses Gericht lässt sich ganz unkompliziert für mehr hungrige Mäulchen anpassen: Sowohl die Sauce als auch der Salat sind offen für mehr Gemüse – z. B. fühlt sich eine Zucchini in der Sauce wohl, oder eine Paprika im Salat. Wer es besonders deftig mag, kann die Spätzle-Pilz-Pfanne auch in eine Auflaufform füllen und großzügig mit geriebenem Käse bestreuen, der im Ofen zerschmilzt. Genuss satt!