



Cremige Pilzspätzle

mit Nussbröseln und 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 ist das auch keine Mühe, denn es ist Spätzle-Zeit! Mit der cremigen Petersilien-Pilz-Sauce kann man die Eiernudeln glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen leichten Romana-Salat mit knackigen Radieschen für die Vitamine.

Was du von uns bekommst

- 150g Crème fraîche ⁷
- 10g glatte Petersilie
- 250g braune Champignons
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Radieschen
- 150g Romanasalat
- 25g geschälte Haselnüsse ¹⁵
- 1 Zwiebel
- 400g Spätzle

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 52.8g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 65.9g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



2. Gemüse braten

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



3. Salat vorbereiten

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



4. Spätzle anbraten

Wenn die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und ca. 3-4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Dann die **Crème fraîche** und **3/4 der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat mischen

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



6. Nüsse rösten

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