



Cremige Pilzspätzle mit Nussbröseln

dazu 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 Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Becher Crème fraiche ⁷
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 901kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 25.5g



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 fraiche** 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. Dressing anrühren

Aus 1-2EL Pflanzenöl, 1-2EL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



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** garnieren und mit dem **Radieschensalat** servieren.