



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romanasalat



ca. 25min



4 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 glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen knackig-leichten Salat.

- 500g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 20g Petersilie
- 1 Pck. Romanasalat
- 50g blanchierte Haselnusskerne⁴
- 800g frische Spätzle^{1,2}
- 2 Becher Crème fraîche³
- 50g Panko-Paniermehl²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- kleine Pfanne

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

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

Energie 824kcal, Fett 49.6g,
Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 21.4g



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 $\frac{3}{4}$ der **Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



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