



## Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romana-Radieschen-Salat



20-30min



3-4 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 Salat mit knackig-gesunden Radieschen.



- 2 Packungen braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 20g Petersilie
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 2 Päckchen blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen frische Spätzle <sup>1,3</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- kleine Pfanne

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

Energie 818kcal, Fett 47.1g,  
Kohlenhydrate 75.7g, Eiweiß 22.1g



Die **Champignons** 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 **3/4 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 1-2EL Pflanzenöl, 1-2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Radieschen** vermengen.



Inzwischen die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. 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 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** bestreuen und mit dem **Radieschen-Salat** servieren.