



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romana-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 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.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Haselnusskerne 15
- 1 Packung frische Spätzle 1,3
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Packung 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 867kcal, Fett 49.6g, Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 23.3g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Champignons** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen 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 2-3Min. mitbraten.



3. Salat vorbereiten

Inzwischen die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Haselnüsse** 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 fraîche** und **3/4 der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Dressing anrühren

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.



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.