MARLEY SPOON



Spätzle mit Pilzen und Nussbröseln

dazu Romanasalat

ca. 25min 6 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.

Was du von uns bekommst

- 750g Spätzle [1,2]
- 750g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 20g Petersilie
- 2 Pck. Romanasalat
- 75g blanchierte Haselnusskerne [4]
- 3 Becher Crème fraîche [3]
- 100g Panko-Paniermehl [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 958kcal, Fett 47.1g, Kohlenhydrate 101.9g, Eiweiß 27.4g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



2. Gemüse braten

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in 15–16Min. bissfest kochen. Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** dazugeben und 2–3Min. mitbraten.



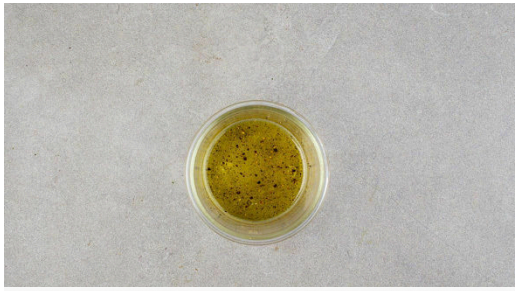
3. Salat vorbereiten

Inzwischen den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



4. Spätzle anbraten

Die **Spätzle** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 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 **¾ der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Dressing anrühren

Aus 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen.



6. Panko und Nüsse anrösten

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**