



Spätzle in cremiger Pilzsauce

mit Haselnüssen und Käse



ca. 25min



2 Personen

Manchmal geht doch nichts über so richtig gute Hausmannskost. Heute: Spätzle! Dazu: Die cremigste Pilzsauce, die du seit Langem vom leer gefutterten Teller geleckt hast! Die Mischung aus Crème fraîche, Käse und Steinpilzpulver macht's. Aber auch die Gemüseeinlage aus Schnittlauch, Champignons und Lauch ist nicht ohne. Müssen wir noch mehr sagen? Oder sitzt du schon mit knurrendem Magen am Tisch und wartest sehnsüchtig?

- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 250g braune Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Päckchen Steinpilzpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Schnittlauch

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 806kcal, Fett 49.4g,
Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 24.5g



1. Haselnüsse anrösten

A top-down view of a black frying pan containing a stir-fry of chicken, mushrooms, and bean sprouts, garnished with green onions. The pan is set on a light-colored surface.

4. Sauce zubereiten

A top-down view of a black frying pan containing sautéed mushrooms. The mushrooms are sliced and have a golden-brown, caramelized appearance. The pan is set against a light gray background.

2. Pilze braten

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of yellow noodles, dark meat, and green herbs. The pan is positioned on a light-colored, textured surface. The noodles are long and thin, and the meat is in small, dark pieces. The herbs are finely chopped and green. The pan has a black handle extending to the right.

5. Spätzle vermengen

A black frying pan filled with sautéed mushrooms and green onions. The mushrooms are sliced and browned, and the green onions are finely chopped and mixed in. The pan is set on a light-colored surface.

3. Lauch mitbraten

6. Anrichten und servieren

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Spätzle** mit jeweils **3/4 des Käses und des Schnittlauchs** vermengen und auf Teller verteilen. Mit den **Haselnüssen**, dem **restlichen Käse** und dem **restlichen Schnittlauch** garnieren und servieren.