

## Feine Käsespätzle mit

Steinpilzen und Petersilien-Pesto



20-30min



2 Personen

Auf der Liste der Wunschgerichte stehen "Käsespätzle" mit Sicherheit ganz weit oben bei den Kleinen. Aber nicht nur die Kleinen freuen sich über die schwäbische Spezialität. Auch wir schnippeln fleißig Pilze, mixen Pesto und freuen uns zu guter Letzt über diesen kulinarisch ganz großen Jahresabschluss.

## Was du von uns bekommst

- unbehandelte Zitrone
- geschälte Walnüsse
- frische Spätzle
- frische Petersilie
- getrocknete Steinpilze
- Zwiebel
- braune Champignons
- Reibekäse-Mix
- Knoblauchzehe
- mittelscharfer Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer

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

## Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 41.7g,  
Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 37.8g



## 1. Pilze einweichen

Großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Separat etwas Wasser im Wasserkocher aufkochen.

**Getrocknete Pilze** in eine Schüssel geben und 100ml gerade gekochtes Wasser darüber gießen. Für den Moment beiseitestellen.



#### 4. Spätzle kochen

Sobald das Wasser kocht, **Spätzle** zugeben und köcheln lassen, bis sie anfangen, oben zu schwimmen. Anschließend das Wasser abgießen und im Sieb abtropfen lassen.



## 2. Gemüse vorbereiten

Frische **Pilze** putzen, in Scheiben schneiden.  
**Knoblauch** und **Zwiebel** schälen, in feine  
 Scheiben schneiden. **Petersilie** grob hacken.  
**Walnüsse** ebenfalls grob hacken. **Zitrone**  
 auspressen.



## 5. Pesto herstellen

Inzwischen **Petersilie**, Hälfte der **Nüsse**, 2EL Öl und 2EL **Zitronensaft** mit einem Stabmixer oder einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten. Wenn nötig, etwas mehr Öl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, beiseitestellen.



### 3. Gemüse anbraten

Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Zwiebel, Knoblauch** und **Champignons** ca. 8-10Min. anbraten, bis sie leicht Farbe haben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen eingeweichte **Pilze** abtropfen lassen, fein hacken. Die letzten Minuten die getrockneten **Pilze** mitbraten.



## 6. Fertigstellen

Zum Schluss **Spätzle**, **Senf** und Hälfte des **Käses** zur Pilzpfanne geben, gut vermengen. Anrichten und mit restlichem **Käse** und den **Nüssen** bestreuen. Das Pesto darüber sprengeln.