

MARLEY SPOON



Cremige Pilzspätzle

mit Nussbröseln und 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 ist das auch keine Mühe, denn es ist Spätzle-Zeit! Mit der cremigen Petersilien-Pilz-Sauce kann man die Eiernudeln glatt zu jeder Tageszeit verputzen. Dazu gibt es einen leichten Romana-Salat mit knackigen Radieschen für die Vitamine.

Was du von uns bekommst

- 150g Crème fraîche ⁷
- 20g frische Petersilie
- 400g braune Champignons
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Radieschen
- 300g Romanasalat
- 25g geschälte Haselnüsse ¹⁵
- 2 Zwiebeln
- 800g Spätzle

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 705.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 21.9g, Kohlenhydrate 60.1g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Halbringe 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 ca. 2-3Min. mitbraten.



3. Salat vorbereiten

Währenddessen den **Romanasalat** in mundgerechte Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Die **Haselnüsse** grob hacken.



4. Spätzle anbraten

Wenn die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und ca. 3-4Min. braten, bis sie goldbraun sind. Dann die **Crème fraîche** und **3/4 der Petersilie** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat mischen

Aus 1-2EL Pflanzenöl, 1-2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine **Vinaigrette** rühren und unter den **Salat** und die **Radieschen** mischen.



6. Nüsse rösten

Das **Panko-Paniermehl** und die **gehackten Haselnüsse** in einer kleinen Pfanne mit 1-2EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. goldbraun anrösten. Die **Pilzspätzle** mit den **Nussbröseln** und der **restlichen Petersilie** bestreuen und mit **Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**