

MARLEY SPOON



Kräuterspätzle

mit Misoschwammerl und Lauch



30-40min



2 Personen

Heute gibt es Spätzle mal auf eine andere Art! Statt Rahmschwammerl oder Käse setzen wir heute auf eine gemischte Schwammerlpfanne mit Lauch und einer würzigen Misoauce! Die Spätzle werden in einer grünen Kräutermischung geschwenkt und überzeugen so mit besonders viel Geschmack! So finden sich die besten Geschmäcker Österreichs und Japans auf einem herrlich leckeren Teller zusammen - lasst es ...

Was du von uns bekommst

- Spätzle ^{1,3}
- Champignons
- Austernpilze
- Lauch
- Sojasauce ^{1,6}
- ST
- Knoblauchzehe
- Misopaste ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

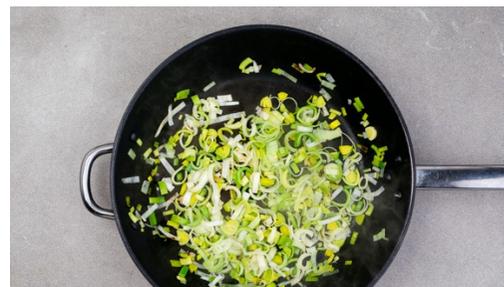
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 692.0kcal, Fett 29.7g, Eiweiß 27.9g, Kohlenhydrate 64.8g



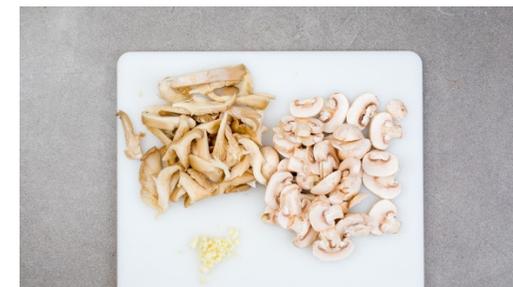
1. Lauch vorbereiten

Den **Lauch** der Länge nach in der Mitte durchschneiden und unter fließendem, kaltem Wasser gut waschen, dann quer in sehr feine Streifen schneiden.



2. Lauch dünsten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Lauch** darin mit einer Prise Salz ca. 5Min. dünsten, bis er weich ist.



3. Pilze schneiden

Währenddessen die **Pilze** mit einem feuchten Tuch oder einer Pilzbürste reinigen, dann in 2-3mm dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Pilze braten

Nun die **Pilze** mit in die **Lauchpfanne** geben und ca. 6-7Min. gleichmäßig anbraten, evtl. die Hitze ein wenig erhöhen. **Knoblauch** die letzten ca. 2-3Min. mit anbraten. Erst wenn sie fertig sind, mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Spätzle braten

Währenddessen eine weitere große Pfanne mit 2EL Butter auf hohe Stufe erhitzen. Die **Spätzle** mit den Händen voneinander trennen und in der Pfanne mit der **Gewürzmischung** ca. 5-6Min. von allen Seiten anbraten, bis sie gleichmäßig goldgelb sind.



6. Sauce zubereiten

Zum Schluss 1-2TL Butter in der **Gemüsepfanne** schmelzen lassen. Danach die **Misopaste** in 60ml warmem Wasser auflösen und mit der **Sojasauce** ins **Gemüse** rühren, bis eine cremige **Sauce** entsteht, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Spätzle** mit der **Sauce** bedeckt anrichten und servieren.