



Cremige Pilzspätzle

mit Nussbröseln und Radieschensalat



20-30Min.



2 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 Romanasalat mit knackigen Radieschen für die Vitamine.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Essig
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 898.0kcal, Fett 52.4g, Eiweiß 25.2g, Kohlenhydrate 75.9g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Zwiebel** 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** anrühren und unter den **Salat** und die **Radieschen** mischen.



6. Nüsse rösten

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