

MARLEY SPOON



Cremige Brokkoli-Spätzle

mit gerösteten Mandeln



20-30min



4 Personen

Mit Spätzle kannst du deine Liebsten immer überzeugen. Wir bereiten dazu eine cremige Brokkolisauce mit frischer Petersilie zu. Verfeinert wird das Ganze mit gerösteten Mandeln. Diese cremig-knusprigen Spätzle lassen keine Wünsche offen.

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Brokkoli
- Schlagobers ⁷
- Mandelblättchen ¹⁵
- Petersilie, frisch
- Paprikapulver
- Spätzle ^{1,3}
- Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 38.9g, Eiweiß 25.1g, Kohlenhydrate 62.4g



1. Gemüse vorbereiten

Vom **Brokkoli** die Röschen abschneiden. **Petersilie** waschen, dann mit den Stielen grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und in Scheiben schneiden.



2. Brokkoli kochen

Einen mittelgroßen Kochtopf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den **Brokkoli** darin ca. 6-8 Minuten gar kochen. Anschließend absieben.



3. Sauce zubereiten

Brokkoli, Knoblauch und gehackte **Petersilie** mit 3EL Olivenöl und halbem Becher **Schlagobers** in ein schmales, hohes Gefäß geben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Hälfte des **Käses** hineinreiben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, erneut kurz pürieren. Zitrone halbieren und die Sauce nach Geschmack mit 2-3EL **Zitronensaft** verfeinern.



4. Spätzle kochen

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Spätzle** darin 2-3Min. garen. Anschließend absieben und warm halten, dabei ein paar Esslöffel des Kochwassers aufheben.



5. Mandeln rösten

Eine kleine Pfanne mit 1TL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen und die **Mandelblättchen** darin vorsichtig goldbraun anrösten. Achtung, sie können schnell verbrennen! Anschließend mit 1/2TL **Paprikapulver**, einer Prise Salz und Pfeffer vermengen und in ein Schälchen beiseitestellen.



6. Anrichten

Spätzle mit der Sauce vermengen, evtl. etwas Spätzlewasser zugeben und kurz durchziehen lassen. Dann anrichten und mit den gerösteten **Mandeln** bestreuen und den übrigen **Käse** darüber reiben.