



## Cremige Pilzspätzle

mit Petersilie und Radieschen-Salat



ca. 20min



4 Personen

Spätzle, die manchen sicherlich auch als Spatzen bekannt sind, verkochen wir hier mit frischen Pilzen und Petersilie zu einer tollen Hauptspeise. Cremig und kross angebraten zugleich, ist dieses aromatische Gericht schon beim Testkochen hoch gelobt geworden. Wir servieren noch einen knackigen Salat dazu und wünschen Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- Spätzle <sup>1,3</sup>
- Creme Fraiche <sup>7</sup>
- gelb Zwiebel
- Salatherz
- Champignons
- Radieschen
- frische Petersilie
- Walnüsse <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne

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

### Allergene

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

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 49.4g,  
Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 22.9g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilienblätter** grob hacken. Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von Schmutz befreien und dann vierteln.



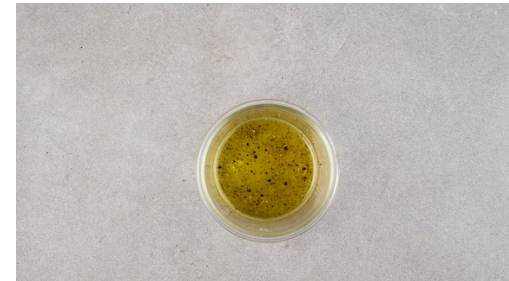
4. Spätzle anbraten

Sobald die **Pilze** gut angebraten sind, die **Spätzle** mit in die Pfanne geben und weitere 3-4Min. goldbraun braten.



2. Gemüse braten

In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen, die **Pilze** darin ca. 5Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebel** dazugeben und weitere 2-3Min. mitbraten, bis Röstspuren zu sehen sind.



5. Salat zubereiten

Inzwischen aus 2EL Essig und 4EL Olivenöl sowie etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein leichtes **Dressing** herstellen. Den **Salat** und die **Radieschen** mit dem **Dressing** mischen und mit den **Walnüssen** garnieren.



3. Salat vorbereiten

Inzwischen den **Salat** in mundgerechte Streifen schneiden. **Radieschen** in Scheiben schneiden. **Walnüsse** grob hacken oder mit den Händen zerbröseln.



6. Crème fraîche unterheben

Nun die **Crème fraîche** und **3/4 der Petersilie** unter die **Spätzle** heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Spätzle** mit **Salat** servieren und die **restliche Petersilie** darüber streuen.