

# Porree-Spätzle-Pfanne mit Schmelzzwiebeln

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegan Family Klimaheld Thermomix kocht • 547 kcal • Tag 5 kochen



vegane Spätzle



Porree



Zwiebel



Soja Kochcreme



Hefeflocken



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Dill



Schnittlauch



kleine Salatgurke



Radieschen



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Essig\*, Zucker\*, Salz\*, Pfeffer\*, Pflanzliche Margarine\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Spätzle <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Porree <b>NL   DE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Soja Kochcreme <b>11)</b>	100 g**	150 g**	200 g**
Hefeflocken	5 g	5 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	10 g	10 g
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Radieschen <b>NL   IT</b>	150 g	200 g	300 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	356 kJ/85 kcal	2288 kJ/547 kcal
Fett	4,14 g	26,61 g
– davon ges. Fettsäuren	0,63 g	4,02 g
Kohlenhydrate	9,06 g	58,17 g
– davon Zucker	1,77 g	11,34 g
Eiweiß	2,73 g	17,51 g
Salz	0,709 g	4,551 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande IT: Italien



## 1 Dressing zubereiten

**Dillfähnchen** vom Stengel abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [30 g | 40 g] der **Soja Kochcreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



## 2 Für die Schmelzzwiebeln

**Zwiebel** halbieren, abziehen und in ca. 1 cm Streifen schneiden.

**Zwiebelstreifen**, 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und 10 g [15 g | 15 g] **Zucker\*** in den Mixtopf geben und **8 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Porree** einmal längs einschneiden, unter fließendem **Wasser** gründlich waschen und in 0,5 cm Ringe schneiden.

**Schmelzzwiebeln** aus dem Mixtopf in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 3 Für die Porreesoße

10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und **Porreeringe** in den Mixtopf geben und **4 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Restliche **Soja Kochcreme**, 100 g [150 g | 200 g] **Wasser\***, **Worcester Sauce**, **Hefeflocken**, „**Hello Muskat**“, 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz\*** zugeben und **14 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 4 Salat zubereiten

**Gurke** und **Radieschen** in feine Scheiben hobeln oder schneiden. **Radieschen-** und **Gurkenscheiben** zum **Dressing** in die Schüssel geben, vermischen und **Salat** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 Spätzlepfanne fertigstellen

In einer großen Pfanne 2 EL [2,5 EL | 3 EL] **pflanzliche Margarine\*** auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.

**Tipp:** Wenn Du keine pflanzliche Margarine hast, kannst Du stattdessen dieselbe Menge an Öl benutzen.

**Spätzle** hineingeben und 6 – 8 Min. braten, bis die **Spätzle** goldbraun sind. Dabei gelegentlich umrühren.

**Porreesoße** aus dem Mixtopf und **Schmelzzwiebeln** in die **Spätzlepfanne** zugeben, gut vermischen und einmal aufkochen lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Spätzlepfanne** auf Teller verteilen und mit **Schnittlauch** toppen.

**Gurken-Radieschen-Salat** dazu anrichten.

**Guten Appetit!**

### Radieschen

Kindern kann das Wurzelgemüse zu scharf sein. Tipp für einen milderen Geschmack: übergieß die Radieschen mit heißem Wasser und lass sie 3 Minuten darin ziehen.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

