

Porree-Spätzle-Pfanne mit Radieschen-Salat

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Family Klimaheld unter 650 Kalorien Vegan Thermomix kocht • 515 kcal • Tag 5 kochen



vegane Spätzle



Porree



Zwiebel



Soja-Kochcrème



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*

Salz*, Öl*, Weißweinessig*, Zucker*, Wasser*, Pfeffer*, Pflanzliche Margarine*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Spätzle 15)	400 g	600 g	800 g
Porree NL DE	1	2	2
Zwiebel DE	1	1	2
Soja-Kochcreme 11)	100 g**	150 g**	200 g**
Hefeflocken	5 g	5 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	10 g	10 g
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
kleine Salatgurke	1	2	2
Radieschen NL IT	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	338 kJ/81 kcal	2155 kJ/515 kcal
Fett	3,5 g	22,6 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	3,3 g
Kohlenhydrate	9,3 g	59,1 g
– davon Zucker	1,9 g	12,3 g
Eiweiß	2,7 g	17,5 g
Salz	0,6 g	3,8 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



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] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



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.

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 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/Reverse/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.



Spätzlepfanne fertigstellen

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 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.



Für die Porreesoße

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

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Anrichten

Spätzlepfanne auf Teller verteilen und mit **Schnittlauch** toppen. **Gurken-Radieschen-Salat** dazu anrichten.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

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

