

# Porree-Spätzle-Pfanne mit Apfel-Radieschen-Salat

Family Vegan schnell Viel Gemüse 25 – 35 Minuten • 701 kcal • Tag 5 kochen



vegane Spätzle



Porree



Radieschen



Apfel



Zwiebel



Dill



Schnittlauch



Oatly Bio Cuisine



Worcestersauce



Hefeflocken



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“

**GESTALTE DEIN PERFEKTES  
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 1 hohes Rührgefäß, 1 große 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>DE   NL   ES</b>	1	2	2
Radieschen <b>NL   IT</b>	100 g	150 g	200 g
Apfel <b>DE   NL   IT</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Oatly Bio Cuisine <b>17)</b>	200 ml	300 ml**	400 ml
Worcester Sauce <b>11)</b>	8 ml	8 ml	16 ml
Hefeflocken	5 g	5 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	10 g	10 g

\*\*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. 650 g)
Brennwert	450 kJ/108 kcal	2934 kJ/701 kcal
Fett	5,4 g	35,4 g
– davon ges. Fettsäuren	0,7 g	4,8 g
Kohlenhydrate	11,8 g	76,6 g
– davon Zucker	4,2 g	27,3 g
Eiweiß	2,5 g	16,5 g
Salz	0,46 g	2,98 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 **17)** Hafer

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IT:** Italien **EG:** Ägypten



## Für die Schmelzzwiebeln

**Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebelstreifen** darin 5 Min. anschwitzen.

1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** hinzufügen und weitere 5 Min. karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



## Spätzle anbraten

In der großen Pfanne aus Schritt 1 2 EL [3 EL | 4 EL] **pflanzliche Margarine\*** auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.

**Spätzle** und **Porree** hineingeben und 6 – 8 Min. braten, bis beides goldbraun gebraten ist. Dabei gelegentlich umrühren.



## Salat zubereiten

Währenddessen **Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Radieschen** in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

**Apfel** entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

**Dillfähnchen** fein hacken.

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] der **Oatly Bio Cuisine**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\*** und gehackten **Dill** verrühren. **Apfel** und **Radieschen** hinzufügen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Spätzlepfanne fertigstellen

**Schmelzzwiebeln** mit zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und den **Pfannenhalt** mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen.

Einmal aufkochen lassen, dann die Pfanne von der Hitze nehmen und die **Worcester Sauce** unterrühren. **Spätzlepfanne** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Soße vorbereiten

In einem hohen Rührgefäß restliche **Oatly Bio Cuisine**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\***, **Hefeflocken**, „**Hello Muskat**“ und 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz\*** verrühren.



## Anrichten

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

**Spätzlepfanne** auf Teller verteilen und mit **Schnittlauch** toppen. **Apfel-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>

