

Porree-Spätzle-Pfanne mit Schmelzzwiebeln

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegan Family Klimaheld 25 – 35 Minuten • 608 kcal • Tag 5 kochen

12



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.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 hohes Rührgefäß und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vegane Spätzle 15)	400 g	600 g	800 g
Porree NL BE	1	2	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Soja Kochcrème 11)	100 ml**	150 ml**	200 ml**
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 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	396 kJ/95 kcal	2545 kJ/608 kcal
Fett	5,10 g	32,76 g
– davon ges. Fettsäuren	0,74 g	4,72 g
Kohlenhydrate	9,19 g	58,97 g
– davon Zucker	1,87 g	11,99 g
Eiweiß	2,81 g	18,01 g
Salz	0,708 g	4,546 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 NZ: Neuseeland BE: Belgien IT: Italien



Für die Schmelzzwiebeln

Zwiebel halbieren und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** darin auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. anschwitzen. 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** hinzufügen und weitere 5 Min. karamellisieren lassen. **Zwiebelstreifen** danach 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.

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

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

Radieschen

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



Salat zubereiten

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

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

Dillfähnchen vom Stängel zupfen und fein hacken.

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] der **Soja Kochcrème**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig*** und gehackten **Dill** verrühren. **Gurken-** und **Radieschenscheiben** hinzufügen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Spätzlepfanne fertigstellen

Schmelzzwiebeln mit zu den **Spätzle** in die Pfanne geben, **Pfanneneinhalt** 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 100 ml [150 ml | 200 ml] der **Soja Kochcrème**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser***, **Hefeflocken**, **Gewürzmischung „Hello Muskat“** und 0,25 TL [0,25 TL | 0,5 TL] **Salz*** miteinander verrühren.



Anrichten

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

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>

