

# Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing

Zeit sparen Family 15 Minuten • 824 kcal • Tag 2 kochen

27



frische Eierspätzle



Wirsing (geschnitten)



Bacon (Streifen)



geriebener würziger Gouda



Kochsahne



Rinderbrühe



Petersilie glatt



Schnittlauch



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8</b>   <b>15</b> )	400 g	600 g	800 g
Wirsing (geschnitten)	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
geriebener würziger Gouda <b>7</b> )	75 g	100 g	150 g
Kochsahne <b>7</b> )	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 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. 520 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	3448 kJ/824 kcal
Fett	8,80 g	45,36 g
– davon ges. Fettsäuren	3,99 g	20,58 g
Kohlenhydrate	12,61 g	64,99 g
– davon Zucker	1,00 g	5,14 g
Eiweiß	6,06 g	31,26 g
Salz	0,959 g	4,944 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:** **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **15**) Weizen

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



## 1 Spätzle braten

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

**Spätzle** zusammen mit dem **Bacon** darin für 3 Min. knusprig anbraten.



## 2 Gemüse hinzufügen

**Geschnittenen Wirsing** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



## 3 Kräuter schneiden

Inzwischen **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



## 4 Für die Soße

Hitze reduzieren und **Spätzle** mit **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** und **Rinderbrühpulver** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



## 5 Soße vollenden

**Geriebenen Käse** unter die **Soße** heben und die **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Spätzlepfanne** auf tiefe Teller verteilen, mit gehackten **Kräutern** bestreuen und genießen.

**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>

