

# Frische Eierspätzle mit Bacon

in cremiger Tomaten-Porree-Soße

Family One-Pot-Gericht Thermomix kocht • 808 kcal • Tag 5 kochen

24



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Tomate



Knoblauchzehe



Crème fraîche



geriebener Hartkäse



Hühnerbrühe



Schalotte



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

thermomix

20 [20 | 25] Min.

25 [25 | 30] Min.

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8   15</b> )	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Porree <b>NL   DE</b>	1	1	2
Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Crème fraîche <b>7</b> )	100 g	150 g**	200 g
geriebener Hartkäse <b>7   8</b> )	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Schalotte <b>DE   NL   FR</b>	1	2	2

\*\*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	656 kJ/157 kcal	3379 kJ/808 kcal
Fett	8,94 g	46,02 g
– davon ges. Fettsäuren	4,17 g	21,50 g
Kohlenhydrate	13,07 g	67,30 g
– davon Zucker	1,63 g	8,40 g
Eiweiß	5,60 g	28,83 g
Salz	0,957 g	4,930 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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



## Zu Beginn

**Porree** längs halbieren, gut waschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Tomaten** grob würfeln.

**Bacon** in ca. 1 cm Streifen schneiden.

**Schalotte** und **Knoblauch** abziehen, **Schalotte** halbieren. **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## Dünsten

**Baconstreifen** und 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

**Porreehalbmonde** zugeben und weitere **10 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



## Soße zubereiten

**Crème fraîche**, **Hühnerbrühpulver**, **Tomaten**, 20 g [30 g | 40 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **5 Min./95 °C/☞/Stufe 1** garen.

Währenddessen die **Spätzle** braten.



## Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzle** darin 4 – 6 Min. braten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.



## Spätzle vollenden

Nach der Garzeit **Porreesoße** aus dem Mixtopf über die **Spätzle** in die Pfanne zugeben, alles vermengen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Spätzle** auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen 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>

