

# Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family 20 – 30 Minuten • 821 kcal • Tag 5 kochen



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Spitzkohl



geriebener würziger Gouda



Kochsahne



Zwiebel



Schnittlauch



- 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\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

|                                     | 2P    | 3P    | 4P    |
|-------------------------------------|-------|-------|-------|
| Bacon (Scheiben)                    | 100 g | 125 g | 200 g |
| frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>   | 400 g | 600 g | 800 g |
| Spitzkohl                           | 400 g | 600 g | 800 g |
| geriebener würziger Gouda <b>7)</b> | 50 g  | 75 g  | 100 g |
| Kochsahne <b>7)</b>                 | 150 g | 300 g | 300 g |
| Zwiebel <b>DE</b>                   | 1     | 1     | 2     |
| 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. 650 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 529 kJ/127 kcal | 3433 kJ/821 kcal    |
| Fett                    | 6,84 g          | 44,33 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,18 g          | 20,65 g             |
| Kohlenhydrate           | 11,11 g         | 72,07 g             |
| – davon Zucker          | 1,83 g          | 11,88 g             |
| Eiweiß                  | 4,76 g          | 30,85 g             |
| Salz                    | 0,654 g         | 4,240 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



## Zwiebel zerkleinern

**Zwiebel** abziehen und halbieren. **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Dampfgaren vorbereiten

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

**Spitzkohl** ohne Strunk in grobe Stücke schneiden, 400 g davon in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben. Restlichen **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma zugeben. **Spätzle** auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und Varoma verschließen.



## Dampfgaren

500 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Schneiden & braten

**Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit **Baconstreifen** in eine kalte große Pfanne geben, dann die Pfanne erhitzen.

**Tipp:** So wird Dein Bacon schön knusprig.

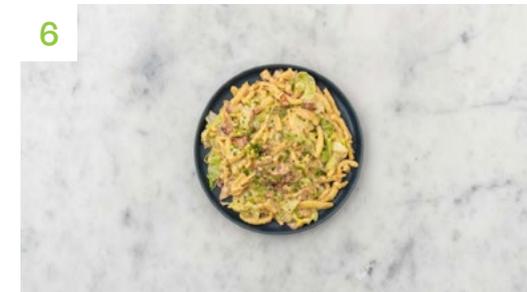


## In der Pfanne

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und zerkleinerte **Zwiebel** zugeben und 2 – 3 Min. andünsten.

Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**) und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Spitzkohl** in die Pfanne zugeben, kurz mitbraten, mit **Kochsahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen.

Je nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Anrichten

**Gouda** darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne verrühren. **Käsespätzlepfanne** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** 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>

