

Marshall's flammendes Käsespätzle-Abenteuer mit Bacon

28

Family Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 815 kcal • Tag 2 kochen





frische Eierspätzle

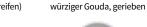






Bacon (Streifen)









Petersilie glatt



Schnittlauch



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab

Basiszutaten aus Deiner Küche*
Salz*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Wirsing, geschnitten	200 g	300 g	400 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
würziger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	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. 490 g)	
Brennwert	696 kJ/166 kcal	3408 kJ/815 kcal	
Fett	9,2 g	45,3 g	
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	20,6 g	
Kohlenhydrate	13,2 g	64,7 g	
– davon Zucker	1 g	4,9 g	
Eiweiß	6,2 g	30,5 g	
Salz	0,91 g	4,45 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!)



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.



Gemüse hinzufügen

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



Kräuter schneiden

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



Für die Soße

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



Soße vollenden

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



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

