

# Alpine Käsespätzlepfanne mit Birne und Bacon

## Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family 25 – 35 Minuten • 839 kcal • Tag 3 kochen

36



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Kochsahne



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

# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

2 große Pfannen

## Zutaten 2 – 4 Personen

|  | 2P    | 3P    | 4P    |
|--|-------|-------|-------|
| frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>          | 400 g | 600 g | 800 g |
| Bacon (Streifen)                           | 80 g  | 100 g | 160 g |
| Birne <b>NL   BE   NZ   CL   BR</b>        | 1     | 1     | 2     |
| Babypinac                                  | 50 g  | 75 g  | 100 g |
| Zwiebel <b>DE</b>                          | 1     | 1     | 2     |
| Petersilie glatt/Schnittlauch              | 10 g  | 10 g  | 10 g  |
| würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>         | 50 g  | 75 g  | 100 g |
| Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b> | 20 g  | 40 g  | 40 g  |
| Kochsahne <b>7)</b>                        | 150 g | 225 g | 300 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. 560 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 627 kJ/150 kcal | 3509 kJ/839 kcal    |
| Fett                    | 7,9 g           | 44,2 g              |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,5 g           | 19,8 g              |
| Kohlenhydrate           | 14,1 g          | 79 g                |
| – davon Zucker          | 3 g             | 16,8 g              |
| Eiweiß                  | 5,3 g           | 29,5 g              |
| Salz                    | 0,66 g          | 3,71 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 **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **CL:** Chile **BR:** Brasilien



## Zu Beginn

**Birne** schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Petersilie** fein hacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Birne anbraten

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Fettzugabe erhitzen. **Baconstreifen**, **Zwiebelstreifen** und **Birnenwürfel** darin 5 – 7 Min. anbraten, bis die **Birne** bissfest und die **Zwiebel** weich ist.



## Spätzle anbraten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Spätzle** darin ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



## Soße vollenden

**Birne** mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Gouda** zur **Soße** geben und noch 1 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist.



## Spätzle vollenden

**Spinat** in kleinen Portionen nach und nach in die **Soße** geben, bis der ganze **Spinat** zusammengefallen ist.

Gebratene **Spätzle** unter die **Soße** heben, gehackte **Petersilie** darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Anrichten

**Spätzlepfanne** auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** und **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>

