

Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family 20 – 30 Minuten • 819 kcal • Tag 5 kochen

14



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Spitzkohl



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Zwiebel



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

2 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Spitzkohl DE	1	1	2
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Zwiebel DE NL EG	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	3427 kJ/819 kcal
Fett	6,8 g	44,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	20,6 g
Kohlenhydrate	11,1 g	71,8 g
– davon Zucker	1,8 g	11,6 g
Eiweiß	4,8 g	30,8 g
Salz	0,58 g	3,75 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 **EG:** Ägypten



Kleine Vorbereitung

Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und **Kohl** in 2 cm Rauten schneiden.

Zwiebel fein würfeln.

Bacon in Streifen schneiden.



Spitzkohl braten

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Spitzkohl zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und 75 ml [75 ml | 150 ml] **Wasser*** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Spätzle zubereiten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 0,5 EL [0,7 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Spätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



In der Zwischenzeit

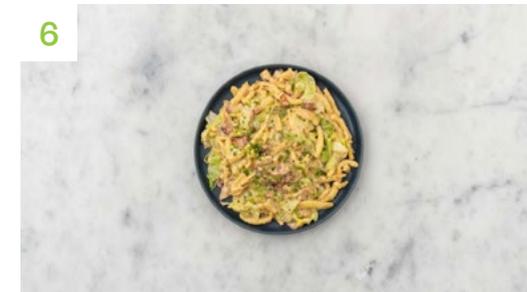
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Für die Spätzlepfanne

Gebratene **Spätzle** unter das **Bacon-Spitzkohl-Gemüse** heben.

Gouda über die **Spätzle** verteilen und durchrühren.



Anrichten

Gebratene **Spätzle** 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>

