

Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family Thermomix kocht • 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 und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

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



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.

Tip: 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 über die **Spätzle** streuen 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>

