

Frische Eierspätzle mit Bacon in cremiger Tomaten-Porree-Soße

One-Pot-Gericht Family Thermomix kocht • 848 kcal • Tag 5 kochen

14



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hühnerbrühe



Schalotte



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Pfeffer*, Wasser*, Salz*

Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Porree DE NL ES	1	1	2
Tomatenpesto 14)	25 g	25 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Schalotte DE NL FR ES	1	2	2

**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. 470 g)
Brennwert	761 kJ/182 kcal	3548 kJ/848 kcal
Fett	10,8 g	50,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	21,4 g
Kohlenhydrate	14,4 g	67,4 g
– davon Zucker	1,6 g	7,5 g
Eiweiß	6,2 g	29,2 g
Salz	1,09 g	5,1 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 **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **FR:** Frankreich



Zu Beginn

Porree längs halbieren, gut waschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.

Schalotte und **Knoblauch** abziehen, **Schalotte** halbieren.

Knoblauch und **Schalotte** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



Dünsten

Baconstreifen und 15 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Porreehalbmonde zugeben und weitere **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.



Soße zubereiten

Crème fraîche, **Hühnerbrühpulver**, **Tomatenpesto**, 20 g [30 g | 40 g] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **5 Min./95 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Währenddessen die **Spätzle** braten.



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzle** darin 4 – 6 Min. braten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.



Spätzle vollenden

Nach der Garzeit **Porreesoße** aus dem Mixtopf über die **Spätzle** in die Pfanne zugeben, alles vermengen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Spätzle auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen 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>

