

# Frische Eierspätzle mit Bacon

in cremiger Tomaten-Porree-Soße

Family One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 848 kcal • Tag 5 kochen

36



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Schalotte



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hühnerbrühe



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Olivenöl\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	1	2
Schalotte <b>DE   NL   FR   ES</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Crème fraîche, Bio <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	25 g	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 480 g)
Brennwert	737 kJ/176 kcal	3548 kJ/848 kcal
Fett	10,5 g	50,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	21,4 g
Kohlenhydrate	14 g	67,4 g
– davon Zucker	1,6 g	7,5 g
Eiweiß	6,1 g	29,2 g
Salz	1,06 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 **FR:** Frankreich **ES:** Spanien



## Vorbereitung

**Schalotte** fein hacken.

**Knoblauch** fein hacken.

**Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Bacon** in ca. 1 cm Streifen schneiden.



## Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Spätzle** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

**Spätzle** anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



## Bacon anbraten

Dieselbe große Pfanne ohne weitere Fettzugabe erneut bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Baconstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

**Porree** und **Schalottenwürfel** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. braten.



## Gemüse hinzufügen

Hitze reduzieren, **Knoblauch** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern\*** und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

**Crème fraîche**, **Hühnerbrühe**, **Tomatenpesto** und 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Wasser\*** zugeben und alles gut vermengen.



## Spätzle vollenden

Gebratene **Spätzle** in die **Soße** geben und vorsichtig unterheben. **Soße** 1 Min. weiterköcheln lassen.



## 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>

