

Alpine Käsespätzlepfanne mit Birne und Bacon

Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family 25 – 35 Minuten • 844 kcal • Tag 3 kochen

14



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, geraspelt



- 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 Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Birne BE	1	1	2
Babypinat	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 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	630 kJ/151 kcal	3529 kJ/844 kcal
Fett	7,9 g	44,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	19,8 g
Kohlenhydrate	14,2 g	79,7 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	5,5 g	31 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: **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



Zu Beginn

Birne schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Kräuter fein hacken.



Birne anbraten

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Fettzugabe erhitzen. **Bacon**, **Zwiebel** und **Birne** darin 5 – 7 Min. anbraten, bis die **Birne** bissfest und die **Zwiebel** glasig 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

Pfanneninhalt 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** etwas 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, Hälfte der **Kräuter** 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 restlichen **Kräutern** 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>

