

# Alpine Käsespätzlepfanne mit Birne und Bacon

## Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family Thermomix kocht • 844 kcal • Tag 3 kochen

14



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Natürlicher Geschmack

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



# Los geht's

Wasche Gemüse, Obst und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Birne <b>BE</b>	1	1	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	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



## Zerkleinern

Blätter der **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**Zwiebel** abziehen, halbieren, zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

**Birne** schälen, vierteln, entkernen, zugeben, **3 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.



## Spinat zugeben

Nach der Birnen-Zwiebel-Dünstzeit **Babyspinat** in den Mixtopf zugeben und **1 Min./Reverse/Stufe 1** mischen.



## Dünsten

10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Schnittlauch** in Röllchen schneiden und die **Spätzle** braten.



## Spätzlepfanne vollenden

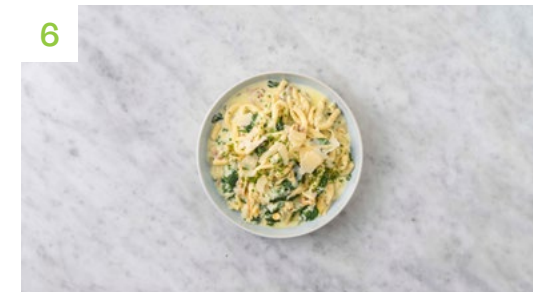
**Spätzle** mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

**Birne-Spinat-Mischung** aus dem Mixtopf und **Gouda** zugeben, gut mischen und ca. 2 Min. köcheln lassen, sodass die **Soße** etwas andickt. **Spätzlepfanne** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Baconstreifen** und **Spätzle** zugeben und ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



## Anrichten

**Spätzlepfanne** auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** und **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>

