

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 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Birne BE	1	1	2
Babyspinat	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



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>

