

# Bacon-Schupfnudelpfanne mit Kräuter-Käse Topping und vorgeschittenem Gemüse in Sahnesoße

Family **extra schnell** 15 – 25 Minuten • 737 kcal • Tag 5 kochen

3



Schupfnudeln



Bacon (Streifen)



Porree



grüne Kresse



Worcester Sauce



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Leichte Kochsahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



Karotte

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Olivenöl\*, Weißweinessig\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schupfnudeln <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	1	1
grüne Kresse	20 g	20 g	40 g
Worcester Sauce <b>11)</b>	8 ml	16 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g**	10 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Leichte Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	1	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. 550 g)
Brennwert	564 kJ/135 kcal	3084 kJ/737 kcal
Fett	6,6 g	36,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	16,9 g
Kohlenhydrate	13,5 g	73,6 g
– davon Zucker	3,7 g	20,3 g
Eiweiß	5 g	27,5 g
Salz	0,96 g	5,27 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 **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel

1



2



3



## Schupfnudeln braten

**Karotte** nach Belieben schälen, längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

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

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen, **Bacon** darin 2 – 3 Min. rundum anbraten, bis er knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Baconfett** dabei in der Pfanne lassen.

In der großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Schupfnudeln** und **Gemüse** darin 6 – 7 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

## Soße kochen

**Pfanneninhalt** mit **Kochsahne**, „**Hello Muskat**“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und die **Soße** leicht eindicken lassen.

**Kräuter** hacken.

**Kresse** mit einer Schere abschneiden.

## Zum Schluss

In einer kleinen Schüssel **Kräuter**, **Kresse** und **Käse** mit **Olivenöl\***, **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Worcester Sauce** unter die **Soße** heben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Schupfnudelpfanne** auf tiefe Teller verteilen, **Bacon** darauf geben und mit **Kräuter-Käse-Salat** toppen.

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>

