

Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing getopft mit frischen Kräutern

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 823 kcal • Tag 2 kochen

29



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Wirsing, geschnitten



Petersilie glatt



Schnittlauch



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Rinderbrühe



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Knoblauchzehe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse 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 | 100 g |
| Wirsing, geschnitten | 200 g | 300 g | 400 g |
| Petersilie glatt/Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 g |
| würziger Gouda, gerieben 7) | 75 g | 100 g | 150 g |
| Kochsahne 7) | 150 g | 225 g** | 300 g |
| Rinderbrühe | 4 g | 6 g | 8 g |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10) | 5 g | 7,5 g** | 10 g |
| Knoblauchzehe ES | 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. 490 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 697 kJ/167 kcal | 3443 kJ/823 kcal |
| Fett | 9,2 g | 45,3 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,2 g | 20,6 g |
| Kohlenhydrate | 13,4 g | 66 g |
| – davon Zucker | 1,1 g | 5,3 g |
| Eiweiß | 6,7 g | 33,2 g |
| Salz | 1,1 g | 5,45 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 **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien



1 Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Knoblauch in die Pfanne pressen,

Spätzle und **Bacon** dazugeben und alles 3 Min. knusprig anbraten.



2 Gemüse hinzufügen

Geschnittenen Wirsing zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



3 Kräuter schneiden

Inzwischen **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



4 Für die Soße

Hitze reduzieren, **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Rinderbrühe** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** dazugeben und einmal aufkochen lassen.



5 Soße vollenden

Pfanne von der Hitze nehmen, **geriebenen Käse** unterrühren und die **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Spätzlepfanne auf tiefe Teller verteilen, mit gehackten **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>

