

Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Gouda und Schnittlauch

Family **schnell** Thermomix kocht • 974 kcal • Tag 5 kochen



Spitzkohl



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Schnittlauch



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



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

Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Zucker*, Butter*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spitzkohl DE	1	1	2
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce 11)	8 ml	16 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	6 g	6 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. 640 g)
Brennwert	637 kJ/152 kcal	4073 kJ/974 kcal
Fett	6,9 g	43,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3,4 g	21,7 g
Kohlenhydrate	11,6 g	74,4 g
– davon Zucker	2,1 g	13,7 g
Eiweiß	5,1 g	32,3 g
Salz	0,74 g	4,71 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 9) Senf 11) Soja 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten



Zwiebel zerkleinern

Zwiebel abziehen und halbieren.

Zwiebel in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.



Dampfzugare vorbereiten

Spitzkohl ohne Strunk in grobe Stücke schneiden.

300 g davon in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben.

Restlichen [300 g] **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den V-Behälter zugeben.

[Restlichen **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und ebenfalls in den **Varoma** zugeben.]

Spätzle auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und **Varoma** verschließen.



Dampfzugen

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, **Varoma** aufsetzen und **17 Min.** [18 Min. | 19 Min.]/**Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Für die Spätzlepfanne

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

5 Min. vor Ende der **Varoma**-Garzeit in einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL]

Butter* auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen 2 Pfannen.



Spätzlepfanne vollenden

Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**) und **Rühraufsatz** entfernen.

Spätzle und **Spitzkohl** in die Pfanne zugeben und kurz mitbraten. **Kochsahne**, **Worcester Sauce**, „**Hello Smoky Paprika**“, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gouda über die **Spätzle** streuen und alles noch einmal in der Pfanne verrühren.

Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **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>

