

Käsespätzlepfanne mit Bacon und Porree

getoppt mit frischen Kräutern

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 773 kcal • Tag 5 kochen

45



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Porree



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
Porree DE NL ES	1	1,5**	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 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. 480 g)
Brennwert	672 kJ/161 kcal	3236 kJ/774 kcal
Fett	8,6 g	41,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3,8 g	18,1 g
Kohlenhydrate	14,5 g	69,7 g
– davon Zucker	1,7 g	8,4 g
Eiweiß	6 g	28,9 g
Salz	1,09 g	5,24 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: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



1 Spätzle braten

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

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

Porree zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 5 – 6 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>

