

# Käsespätzle mit Bacon und Porree

getopft mit frischen Kräutern

Family **extra schnell** Thermomix kocht • 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 und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	1,5**	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g**	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</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. 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



## Zu Beginn

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

**Knoblauch** abziehen.

**Petersilie** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Für den Wirsing

**Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 15 g] **Öl\*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Soße kochen

**Kochsahne, geschnittenen Porree, „Hello Muskat“, Rinderbrühe** und 50 g [75 g | 75 g] ml **Wasser\*** in den Mixtopf zugeben, einmal mit dem Spatel unterheben und **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



## Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzle** darin 4 – 6 Min. braten und gelegentlich umrühren, bis sie leicht gebräunt sind.



## Spätzle vollenden

**Porree** mit **Soße** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und vermischen. **Geriebenen Käse** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Spätzle** mit **Porree** auf tiefe Teller verteilen, mit **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>

