



BLITZSCHNELLE KÄSESPÄTZLE-PFANNE

mit Bacon, Lauch und Champignons

EXPRESS
REZEPT



Béchamelsoße



Eierspätzle



Bacon (Würfel)



geraspelter
Bergjausenkäse



Röstzwiebeln



Champignons und Lauch
in Scheiben

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Schnell, schneller, Express! Mit unseren Express-Rezepten zauberst Du innerhalb kürzester Zeit ein ausgewogenes und vor allem leckeres Gericht auf den Tisch! Dass Du es Dir dabei richtig gut gehen lassen kannst, beweist unsere Käsespätzle-Pfanne. Champignons, Bacon, Lauch und Bergjausenkäse sorgen für den perfekten Wohlfühlmoment beim Essen. Guten Appetit!

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl* in einer großen Pfanne erhitzen und **Bacon** dazugeben.



2 SPÄTZLE BRATEN

2 Spätzle zusammen mit dem **Bacon** in der Pfanne für 3 Min. knusprig anbraten.



3 GEMÜSE HINZUFÜGEN

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



4 FÜR DIE SOSSE

Hitze reduzieren und **Spätzle** mit der **Béchamelsoße** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



5 SOSSE VOLLENDEN

5 Geraspelten Bergjausekäse unter die **Soße** heben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

6 Spätzlepfanne auf tiefen Tellern verteilen und mit **Röstzwiebeln** toppen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|-----------------------------------|----------------|-------|-------|
| Eierspätzle 1) 2) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Bacon (Würfel) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Champignons und Lauch in Scheiben | 300 g | 450 g | 600 g |
| Béchamelsoße 1) 5) | 200 g | 300 g | 400 g |
| geraspelter Bergjausekäse 5) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Röstzwiebeln | 20 g | 30 g | 40 g |
| Öl* für Schritt 1 | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

* Gut, im Haus zu haben.

🍴 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 | 710 kJ/170 kcal | 3.839 kJ/918 kcal |
| Fett | 10 g | 53 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 5 g | 26 g |
| Kohlenhydrate | 14 g | 73 g |
| - davon Zucker | 1 g | 7 g |
| Eiweiß | 6 g | 34 g |
| Salz | 1 g | 6 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

GUTEN APPETIT!

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at