



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

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** darin 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

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

GUTEN APPETIT!

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	9,82 g	53,12 g
- davon ges. Fettsäuren	4,77 g	25,78 g
Kohlenhydrate	13,55 g	73,32 g
- davon Zucker	1,28 g	6,90 g
Eiweiß	6,34 g	34,31 g
Salz	1,048 g	5,669 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!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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