



Leichter kochen,  
besser essen!



7  
KW08  
2017



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofreshde

## Gebratene Käsespätzle all'italiana mit Mozzarella und Pinienkernen

Man nehme das Lieblingsgericht der Schwaben, verbinde es mit der aromatisch-mediterranen Küche Italiens und heraus kommt diese Geschmacksexplosion: gebratene Käsespätzle all'italiana, wie wir es liebevoll nennen. Lass es Dir schmecken!



25 min.



Stufe 1

schnell, kalorienarm, veggio



frische Eierspätzle



Kirschtomaten



Mozzarella



Pinienkerne



Basilikum



Knoblauchzehe

## Zutaten in Deiner Box

## 2 Personen 4 Personen

Knoblauchzehe [Ursprungsl. ES]	½ 	1
Basilikum	5 g 	10 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
bunte Kirschtomaten	150 g	300 g
Pinienkerne 15)	10 g	20 g
frische Eierspätzle 1) 3)	400 g	800 g

## Nährwerte

## pro Portion (ca. 350 g)

## pro 100 g

Brennwert (kJ/kcal)	2706/646	702/167
Fett (g)	29	8
- davon ges. Fettsäuren (g)	14	4
Kohlenhydrate (g)	63	16
- davon Zucker (g)	6	2
Eiweiß (g)	27	7
Ballaststoffe (g)	4	1
Salz (g)	2	0

**Allergene: 1) Gluten 3) Ei 7) Lactose**

**15) kann Spuren von Allergenen enthalten**

 Verwende die restliche Menge anderweitig.

**Gut im Haus zu haben** [bei 4 Personen Menge in Klammern]

Gemüsebrühe, Öl, Butter 7), Salz, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird**

große Pfanne (mit Deckel), Knoblauchpresse



**Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen.**

**1** Knoblauch abziehen. Blätter vom Basilikum abzupfen und grob hacken. Mozzarella in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. 50 ml [100 ml] Gemüsebrühe vorbereiten.

**2** In einer großen Pfanne Pinienkerne ohne Fettzugabe 2 – 3 Min. rösten, bis sie fein duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

**3** In derselben Pfanne ½ EL [1 EL] Öl erhitzen, Kirschtomatenhälften darin 3 – 4 Min. anbraten. Anschließend ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

**4** Erneut je ½ EL [1 EL] Öl und Butter in der großen Pfanne erhitzen, Eierspätzle darin 8 – 10 Min. unter Wenden braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen.

**5** Knoblauch dazupressen, gegarte Kirschtomatenhälften und ½ des gehackten Basilikums unterheben. Mozzarellawürfel darüber streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Deckel aufsetzen und Spätzle-Pfanne bei schwacher Hitze ca. 3 Min. garen, bis der Mozzarella zerlaufen ist.

**6** Käsespätzle all'italiana auf Teller verteilen, mit gerösteten Pinienkernen und restlichem Basilikum garnieren und genießen.

