

# Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family 20 – 30 Minuten • 820 kcal • Tag 5 kochen

3



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Spitzkohl



würziger Reibekäse



Kochsahne



Zwiebel



Schnittlauch



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Messbecher und 2 große Pfannen

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Eierspätzle <b>8</b> <b>15</b>	400 g	600 g	800 g
Spitzkohl	400 g	600 g	800 g
würziger Reibekäse <b>7</b>	50 g	75 g	100 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g	300 g	300 g
Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>NZ</b>	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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. 650 g)
Brennwert	531 kJ/127 kcal	3431 kJ/820 kcal
Fett	6,77 g	43,71 g
– davon ges. Fettsäuren	3,13 g	20,19 g
Kohlenhydrate	11,12 g	71,81 g
– davon Zucker	1,81 g	11,72 g
Eiweiß	4,99 g	32,26 g
Salz	0,648 g	4,189 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 **15** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande

**NZ:** Neuseeland



## Kleine Vorbereitung

**Spitzkohl** längs vierteln, Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in ca. 2 cm große Rauten schneiden.

**Zwiebel** abziehen und fein würfeln.

**Bacon** in Streifen schneiden.



## Spitzkohl braten

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl**\* auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Spitzkohl** zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und 75 ml [75 ml | 150 ml] **Wasser**\* ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz**\* und **Pfeffer**\* würzen.



## Spätzle zubereiten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 0,5 EL [0,7 EL | 1 EL] **Öl**\* erhitzen, **Spätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



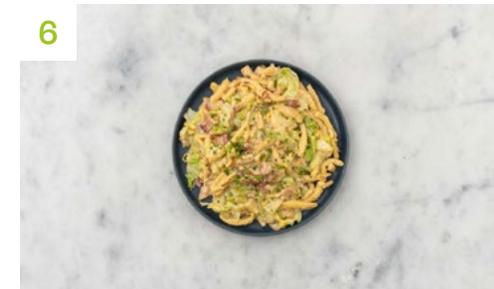
## In der Zwischenzeit

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Für die Spätzlepfanne

Gebratene **Spätzle** unter das **Bacon-Spitzkohl-Gemüse** heben, würzigen **Reibekäse** darüberstreuen und noch einmal in der Pfanne wenden.



## Anrichten

Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

## Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

