



KÄSESPÄTZLE MIT BIRNEN-SCHINKENSPECK, Bergjausenkäse und Babyspinat

SPECIAL



Eierspätzle



geraspelter
Bergjausenkäse



Birne



Kochsahne



Petersilie



Schnittlauch



Zwiebel



geraspelter Hartkäse



Babyspinat



Schinkenspeckwürfel

20 [25 | 25] Min. 30 [30 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

So wirst Du Birne lieben lernen! Kein Wunder: Unser Special dieser Woche, ein Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche, hat ja auch alles, was das Herz begehrt: Spätzle und dazu herrlich würzigen Bergjausenkäse. Leckerer Schinkenspeck und frischer Babyspinat runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Und die Birne sorgt für eine leicht süßliche Note! Da bleibt nur eins zu sagen: Hau rein und guten Appetit!

thermomix

Wasche **Gemüse**, **Obst** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN

Blätter der **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Zwiebel** abziehen, halbieren, zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Birne** schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, zugeben, **3 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



2 DÜNSTEN

10 g [15 g | 20 g Öl* in den Mixtopf zugeben und **6 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Schnittlauch** in Röllchen schneiden und die **Spätzle** braten.



3 SPÄTZLE BRATEN

In einer großen Pfanne **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Schinkenwürfel** und **Spätzle** zugeben und ca. **7 Min.** unter Wenden goldbraun anbraten.



4 SPINAT VERMENGEN

Nach der **Birnen-Zwiebel**-Dünstzeit **Babyspinat** in den Mixtopf zugeben und **1 Min./☞/Stufe 1** mischen.



5 SPÄTZLEPFANNE VOLLENDEN

Spätzle mit **Sahne** ablöschen, **Birne-Spinat-Mischung** aus dem Mixtopf in die Pfanne zugeben, **Bergjausenkäse** ebenfalls zugeben, gut mischen und ca. **1 Min.** köcheln lassen, sodass die **Soße** etwas andickt. **Spätzlepfanne** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Spätzlepfanne auf Teller verteilen und mit **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|-------------------------------|----------------|--------|--------|
| Birne BE NL | 1 | 1 | 2 |
| Zwiebel DE | 1 | 1 | 2 |
| Petersilie/Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 g |
| Schinkenspeckwürfel | 50 g | 80 g | 100 g |
| Eierspätzle 1) 2) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Kochsahne 5) | 200 ml | 300 ml | 400 ml |
| geraspelter Bergjausenkäse 5) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Babyspinat | 50 g | 75 g | 100 g |
| geraspelter Hartkäse 5) | 20 g | 30 g | 40 g |
| Öl* für Schritt 2 | 10 g | 15 g | 20 g |
| Öl* für Schritt 3 | 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.

| DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 550 g) |
|---|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 658 kJ/157 kcal | 3.625 kJ/867 kcal |
| Fett | 9 g | 47 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4 g | 20 g |
| Kohlenhydrate | 15 g | 82 g |
| – davon Zucker | 3 g | 17 g |
| Eiweiß | 5 g | 30 g |
| Salz | 1 g | 4 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande BE: Belgien

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@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at