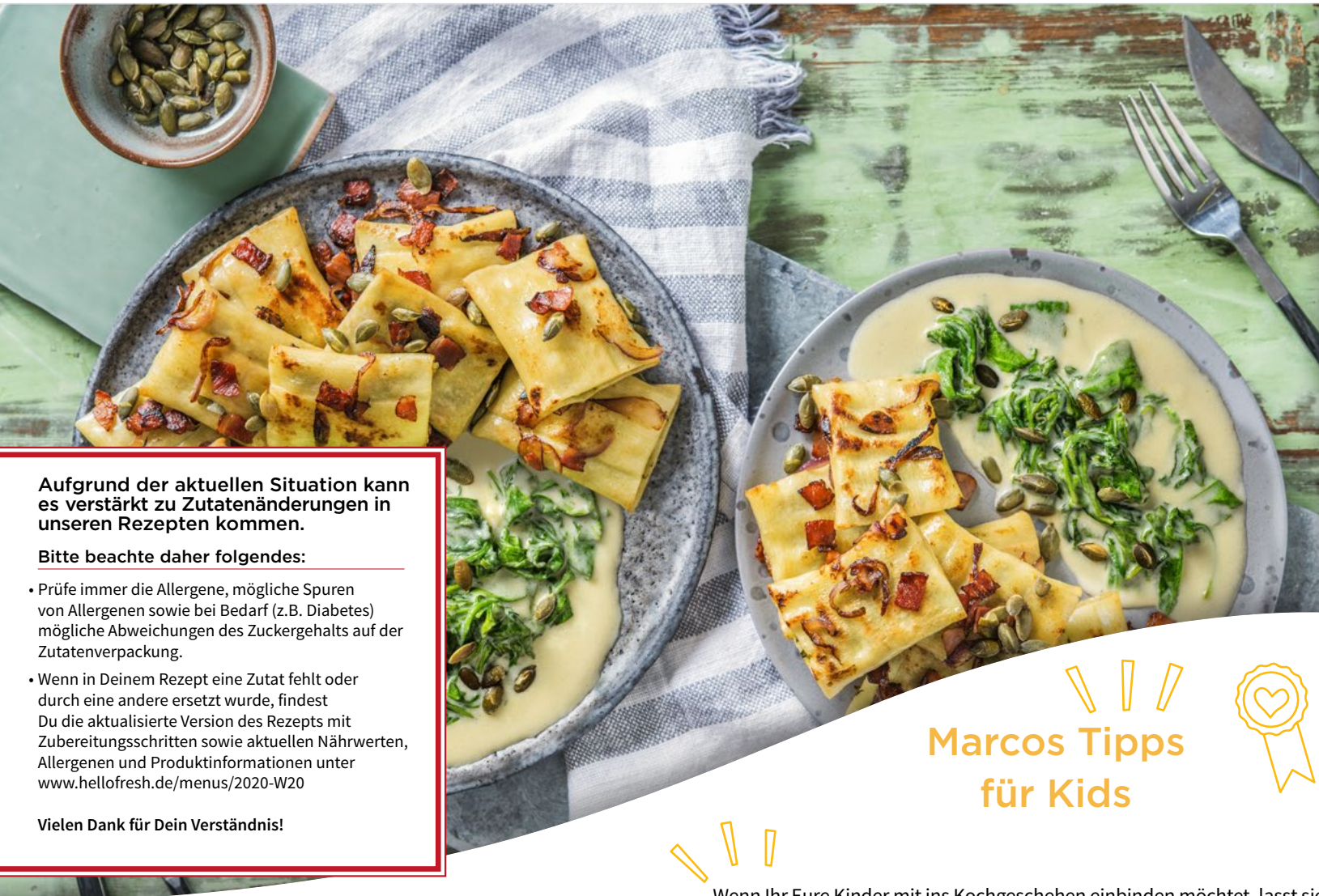


# MINI-MAULTASCHEN-PFANNE MIT BACON, dazu Spinat in Käsesoße

FAMILY



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W20](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W20)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**

- Mini-Maultaschen
- rote Zwiebel
- Bacon (Würfel)
- geriebener Bergjausekäse
- Kochsahne
- Babyspinat
- geriebener Hartkäse
- Kürbiskerne
- Hühnerbrühe

Marcos Tipps  
für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Spinat durch die Deckelöffnung zugeben.

25 [30] Min.

30 [35] Min.

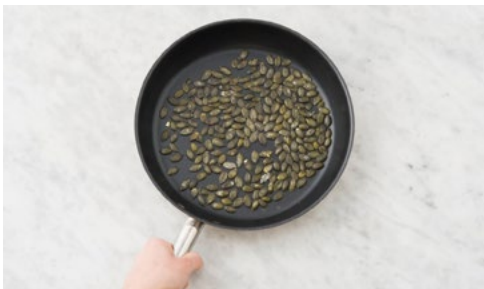
Stufe 2

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

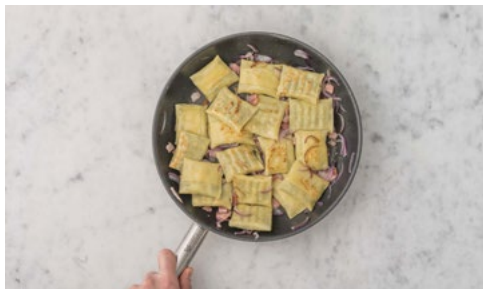
# LOS GEHT'S

Wascht Eure Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wascht das **Gemüse** ab.  
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 ZU BEGINN

In einer großen Pfanne **Kürbiskerne** für 2 – 3 Min. ohne Fettzugabe rösten, bis sie fein duften. **Kürbiskerne** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



## 2 BRATEN

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In der großen Pfanne 1½ EL [2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Maultaschen, Zwiebelstreifen** und **Baconwürfel** zusammen für 6 – 8 Min. anbraten, bis die Maultaschen leicht gebräunt und die **Zwiebeln** weich genug sind.

Währenddessen die **Käse-Spinat-Soße** kochen.



## 3 SOSSE BEGINNEN

**Sahne, Hühnerbrühe** und 50 g [50 g] **Wasser\*** in den Mixtopf geben und **5 Min./98 °/ Stufe 1** erhitzen.



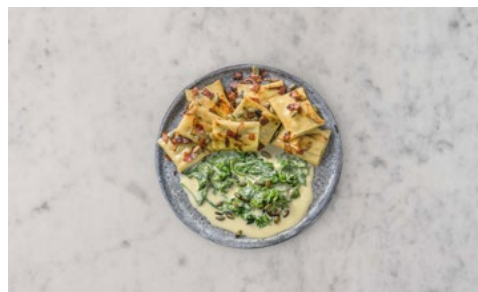
## 4 KÄSE HINZUFÜGEN

Beide **Käsesorten**, etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./ Stufe 7** vermischen.



## 5 SOSSE VOLLENDEN

Thermomix® erneut programmieren: **4 Min./90 °C/ Stufe 1,5** Messbecherdeckel nicht aufsetzen und während dieser Zeit den **Babyspinat** durch die Deckelöffnung zugeben.



## 6 ANRICHTEN

**Mini-Maultaschen-Pfanne** auf Tellern verteilen, **Käse-Spinat-Soße** dazu anrichten, mit **Kürbiskernen** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Mini-Maultaschen 1) 2) 3)	600 g	800 g
rote Zwiebel NL	1	2
Bacon (Würfel)	75 g	100 g
geriebener Bergkäusenkäse 5)	75 g	100 g
Kochsahne 5)	300 ml ☉	400 ml
Babyspinat	200 g	200 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	20 g	40 g
Kürbiskerne	20 g	20 g
Hühnerbrühe	3 g ☉	4 g
Öl* für Schritt 2	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	50 g	50 g
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. 450 g)
Brennwert	851 kJ/203 kcal	3.803 kJ/909 kcal
Fett	12,01g	53,69g
– davon ges. Fettsäuren	5,74g	25,68g
Kohlenhydrate	15,43g	68,97g
– davon Zucker	1,93g	8,62g
Eiweiß	7,79g	34,83g
Salz	1,200g	5,365g

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 3) Sellerie 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at