

# Spätzle-Birnen-Pfanne mit Camembert

dazu Feldsalat in Preiselbeerdressing, getoppt mit Haselnüssen

Vegetarisch One-Pot-Gericht Family 30 – 40 Minuten • 3674 kJ/878 kcal

26



frische Eierspätzle



Knoblauchzehe



Porree



Birne



Kochsahne



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Camembert



Haselnüsse



Petersilie glatt



Thymian



Wildpreiselbeermarmelade



Feldsalat



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

Gut im Haus zu haben

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 Messbecher und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>1</b> <b>2</b> )	400 g	600 g	800 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Porree <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>DE</b>	1	1	2
Birne <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>ES</b>	1	2	2
Kochsahne <b>5</b> )	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>3</b> )	5 g	10 g	10 g
Camembert <b>5</b> )	1	1,5**	2
Haselnüsse <b>7</b> )	10 g	20 g	20 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g
Feldsalat	75 g	100 g	150 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. 660 g)
Brennwert	555 kJ/133 kcal	3674 kJ/878 kcal
Fett	6,69 g	44,30 g
– davon ges. Fettsäuren	2,87 g	19,03 g
Kohlenhydrate	13,10 g	86,71 g
– davon Zucker	3,80 g	25,18 g
Eiweiß	4,80 g	31,75 g
Salz	0,479 g	3,168 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2**) Eier oder Eierzeugnisse **3**) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5**) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) **7**) Schalenfrüchte: Haselnuss (*Corylus avellana*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien



## Kleine Vorbereitung

**Porree** längs halbieren, auswaschen und in 1 cm breite Halbmonde schneiden.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Haselnusskerne** grob hacken oder zerstoßen.

**Birne** schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und **Birne** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

**Petersilien-** und **Thymianblätter** getrennt voneinander fein hacken.



## Haselnüsse rösten

In einer großen Pfanne **Haselnüsse** 1 – 2 Min. lang rösten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



## Zutaten anbraten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Spätzle**, **Porree** und **Knoblauch** in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Umrühren 8 – 12 Min. anbraten, bis die **Spätzle** leicht gebräunt und das **Gemüse** weicher geworden sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Salat zubereiten

In einer großen Schüssel

**Wildpreiselbeermarmelade** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL]

**Wasser\*** zu einem **Dressing** verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Camembert** in 1 cm breite Streifen schneiden.



## Spätzlepfanne vollenden

**Pfanneninhalt** mit **Kochsahne**, **Gewürzmischung** „Hello Muskat“ und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\*** ablöschen.

**Birnenwürfel** und **Thymian** unterheben, gut verrühren und zusammen weitere 1 – 3 Min. köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt.

**Spätzlepfanne** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Feldsalat** mit dem **Dressing** in der großen Schüssel vermengen.

**Spätzlepfanne** in tiefen Tellern verteilen.

Etwas Platz für den **Salat** lassen und diesen daneben anrichten.

**Camembert-Streifen** fächerförmig auf den **Spätzle** anrichten und mit **Haselnüssen** und **Petersilie** toppen.

Guten Appetit!