

Spätzle in Camembert-Creme-Soße mit Chutney

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld Thermomix kocht • 827 kcal • Tag 5 kochen

17



frische Eierspätzle



Camembert



Kochsahne



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Worcester Sauce



Petersilie glatt



Schnittlauch



Spitzkohl



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Wildpreiselbeermarmelade



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

thermomix

🕒 25 [30 | 35] Min.

🕒 30 [35 | 40] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Butter*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 hohes Rührgefäß und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Camembert 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	10 g	10 g
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Spitzkohl	400 g	600 g	800 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g

**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. 640 g)
Brennwert	542 kJ/130 kcal	3461 kJ/827 kcal
Fett	6,62 g	42,27 g
– davon ges. Fettsäuren	3,27 g	20,86 g
Kohlenhydrate	12,31 g	78,63 g
– davon Zucker	2,75 g	17,56 g
Eiweiß	4,77 g	30,48 g
Salz	0,727 g	4,644 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



Soße vorbereiten

Petersilie und **Schnittlauch** in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Kochsahne, „**Hello Muskat**“, **Worcester Sauce** und **50 g [75 g | 100 g] Wasser*** zugeben, **10 Sek. /Stufe 3,5** vermischen und in ein hohes Rührgefäß umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



Zwiebel-Chutney zubereiten

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. **10 g [15 g | 20 g] Butter*** und **Zwiebelstreifen** in den Mixtopf geben und **4 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Wildpreiselbeermarmelade und **20 g [30 g | 40 g] Wasser*** zugeben. Anstelle des Messbechers den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen.

In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.



Kleinigkeiten

Spitzkohl längs Vierteln, Strunk entfernen und **Spitzkohl** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Camembert in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL **[1,5 EL | 2 EL] Öl*** erhitzen und darin **Eierspätzle** für 3 – 4 Min. anbraten.

Spitzkohl hinzufügen und für weitere 5 – 6 Min. anbraten, bis der **Kohl** weich, aber noch bissfest ist.

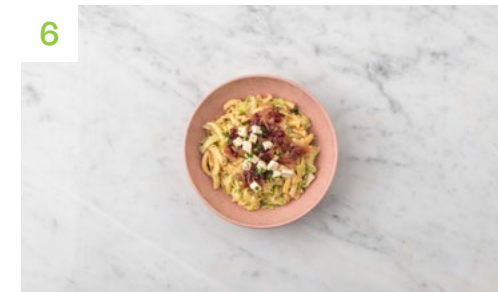
Tipp: Wenn du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.



Fertigstellen

Pfanninhalt mit vorbereiteter **Soße** ablöschen. Hitze reduzieren, drei Viertel des **Camemberts** unterheben und für 2 – 3 Min. abgedeckt köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Zwiebel-Chutney ebenfalls mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken



Anrichten

Die Hälfte der zerkleinerten **Kräuter** unter die **Spätzle** heben.

Spätzle auf tiefe Teller verteilen, mit **Zwiebel-Chutney** und restlichen **Camembert** toppen und mit restlichen **Kräutern** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

