Frische Eierspätzle mit Bacon

in cremiger Tomaten-Spinat-Soße

Family | One-Pot-Gericht | 25 – 30 Minuten • 797 kcal • Tag 3 kochen

1

- frische Eierspätzle
- Bacon (Scheiben)
- Babyspinat
- Tomate
- Knoblauchzehe
- Crème fraîche
- geriebener Hartkäse
- Hühnerbrühe
- Schalotte

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle **8) 15)**	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Babyspinat	150 g	200 g	300 g
Tomate **NL** | **ES** | **BE** | **PL** | **MA**	1	2	2
Knoblauchzehe **ES**	1	2	2
Crème fraîche **7)**	100 g	150 g**	200 g
geriebener Hartkäse **7) 8)**	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Schalotte **DE** | **NL** | **FR**	1	2	2

**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. 490 g)
Brennwert	680 kJ/163 kcal	3334 kJ/797 kcal
Fett	9,38 g	45,95 g
– davon ges. Fettsäuren	4,38 g	21,44 g
Kohlenhydrate	13,16 g	64,50 g
– davon Zucker	1,14 g	5,61 g
Eiweiß	5,88 g	28,80 g
Salz	1,018 g	4,987 g

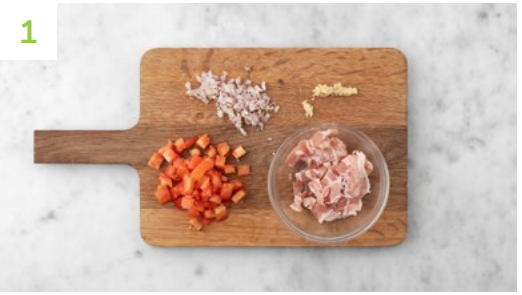
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

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 **FR:** Frankreich **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko

1



Vorbereitung

Tomate grob würfeln.

Schalotte fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.

2

Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Olivenöl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Spätzle** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. **Spätzle** anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

3

Bacon anbraten

Dieselbe große Pfanne ohne weitere Fettzugabe erneut bei mittlerer Hitze erwärmen.

Baconstreifen darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Schalottenwürfel hinzugeben und weitere 2 Min. braten.

4

Gemüse hinzufügen

Hitze reduzieren, **Knoblauch** und **Tomatenstücke** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, **Hühnerbrühpulver** und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Wasser*** zugeben und alles gut vermengen.

5

Spätzle vollenden

Spinat portionsweise in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen.

Gebratene **Spätzle** in die **Soße** geben und vorsichtig unterheben. **Soße** 1 Min. weiterköcheln lassen.

6

Anrichten

Spätzle auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen und genießen.

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