

Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing und frischen Kräutern

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 815 kcal • Tag 2 kochen

27



frische Eierspätzle



Bacon (gewürfelt)



Wirsing, geschnitten



Petersilie glatt



Schnittlauch



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Rinderbrühe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem 1 große Pfanne.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (gewürfelt)	80 g	100 g	100 g
Wirsing, geschnitten	200 g	300 g	400 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
würziger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 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. 490 g)
Brennwert	696 kJ/166 kcal	3408 kJ/815 kcal
Fett	9,2 g	45,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	20,6 g
Kohlenhydrate	13,2 g	64,7 g
– davon Zucker	1 g	4,9 g
Eiweiß	6,2 g	30,5 g
Salz	0,91 g	4,45 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!)



1 Spätzle braten

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

Spätzle zusammen mit dem **Bacon** darin für 3 Min. knusprig anbraten.



2 Gemüse hinzufügen

Geschnittenen Wirsing zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



3 Kräuter schneiden

Inzwischen **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



4 Für die Soße

Hitze reduzieren und **Spätzle** mit **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und **Rinderbrühpulver** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



5 Soße vollenden

Geriebenen Käse unter die **Soße** heben und die **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Spätzlepfanne auf tiefe Teller verteilen, mit gehackten **Kräutern** bestreuen 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>

