

Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family Thermomix kocht • 819 kcal • Tag 5 kochen

14



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Spitzkohl



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Zwiebel



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
Spitzkohl DE	1	1	2
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 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. 650 g)
Brennwert	529 kJ/127 kcal	3427 kJ/819 kcal
Fett	6,8 g	44,3 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	20,6 g
Kohlenhydrate	11,1 g	71,8 g
– davon Zucker	1,8 g	11,6 g
Eiweiß	4,8 g	30,8 g
Salz	0,58 g	3,75 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 **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



Zwiebel zerkleinern

Zwiebel abziehen und halbieren.

Zwiebel in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.



Für die Spätzlepfanne

Bacon in ca. 1 cm breite Streifen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit in einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen 2 Pfannen.



Dampfgaren vorbereiten

Spitzkohl ohne Strunk in grobe Stücke schneiden.

300 g davon in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben.

Restlichen [300 g] **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den V-Behälter zugeben.

[Restlichen **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und ebenfalls in den **Varoma** zugeben.]

Spätzle auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma verschließen.



Spätzlepfanne vollenden

Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**) und Rühraufsatz entfernen.

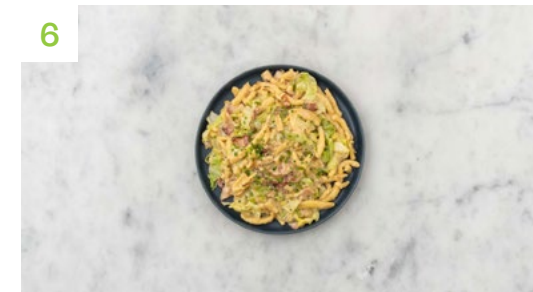
Spätzle und **Spitzkohl** in die Pfanne zugeben, kurz mitbraten, mit **Kochsahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Dampfgaren

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **18 Min.** [19 Min. | 20 Min.]/**Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Anrichten

Gouda über die **Spätzle** streuen und alles noch einmal in der Pfanne verrühren.

Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** 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>

