

Frische Eierspätzle mit Bacon

in cremiger Tomaten-Porree-Soße

Family One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 848 kcal • Tag 5 kochen

36



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hühnerbrühe



Schalotte



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Olivenöl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Schüssel und 1 große Pfanne

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
Porree DE NL ES	1	1	2
Tomatenpesto 14)	25 g	25 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Schalotte DE NL FR ES	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.)

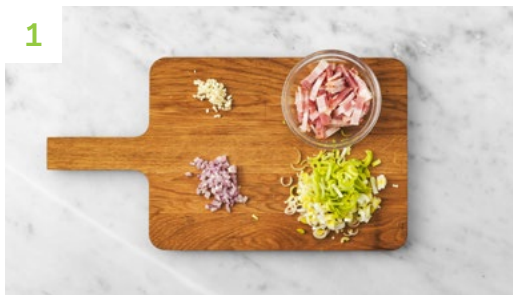
	100 g	Portion (ca. 470 g)
Brennwert	761 kJ/182 kcal	3548 kJ/848 kcal
Fett	10,8 g	50,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	21,4 g
Kohlenhydrate	14,4 g	67,4 g
– davon Zucker	1,6 g	7,5 g
Eiweiß	6,2 g	29,2 g
Salz	1,09 g	5,1 g

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 **14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **ES:** Spanien



Vorbereitung

Schalotte fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.



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.



Bacon anbraten

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

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

Porree und **Schalottenwürfel** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

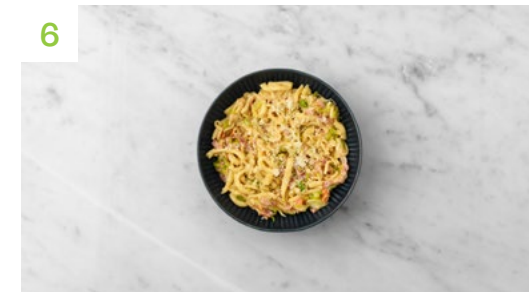
Hitze reduzieren, **Knoblauch** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, **Hühnerbrühe**, **Tomatenpesto** und 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Wasser*** zugeben und alles gut vermengen.



Spätzle vollenden

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



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>

