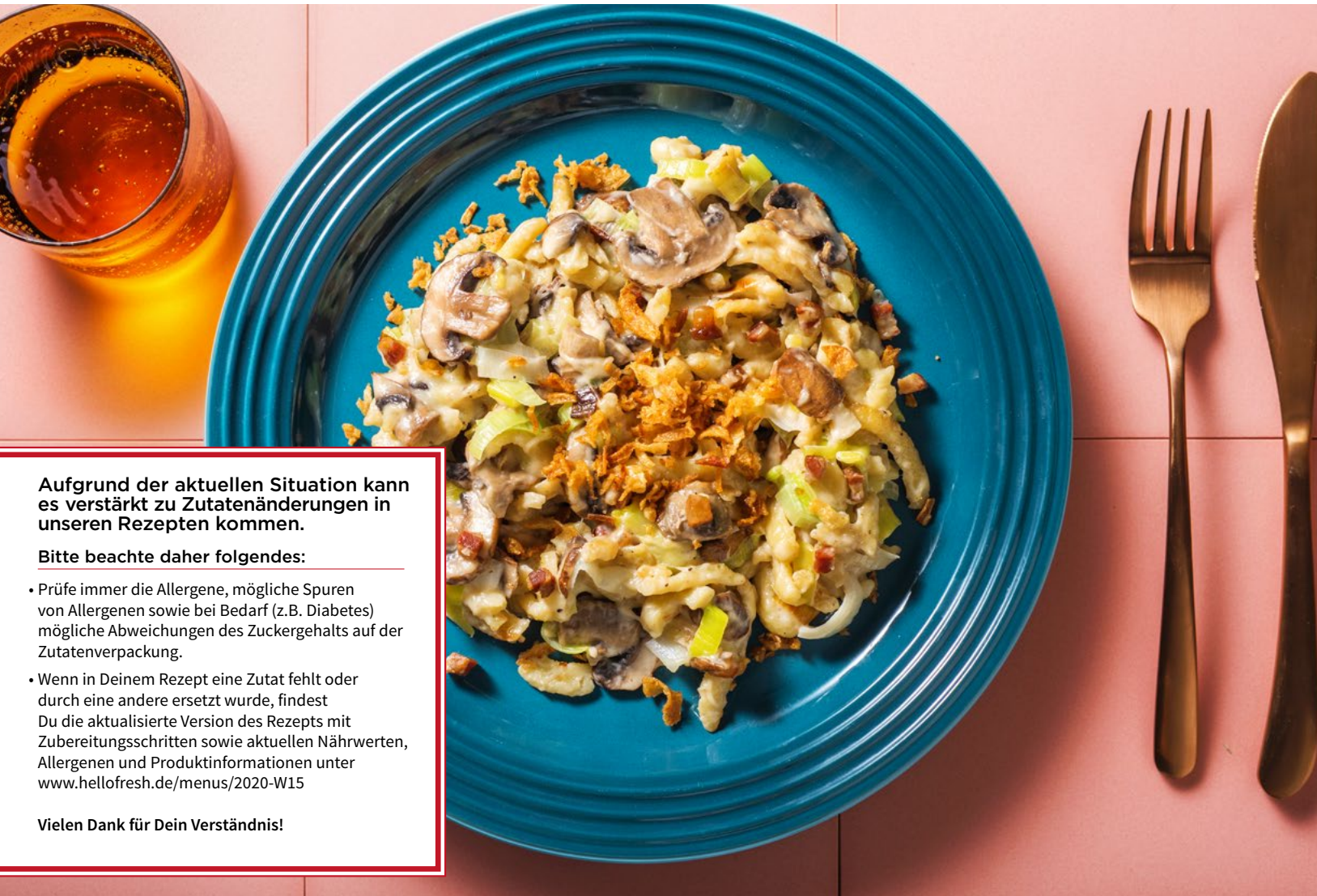




BLITZSCHNELLE KÄSESPÄTZLE-PFANNE

mit Bacon, Lauch und Champignons

EXPRESS
REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W15

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Kochsahne



Eierspätzle



Bacon (Würfel)



geraspelter
Bergjausenkäse



Röstzwiebeln



Champignons und Lauch,
geschnitten



Rinderbrühe

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl* in einer großen Pfanne erhitzen und **Bacon** dazugeben.



2 SPÄTZLE BRATEN

2 Spätzle hinzugeben und zusammen mit dem **Bacon** für 3 Min. knusprig anbraten.



3 GEMÜSE HINZUFÜGEN

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



4 FÜR DIE SOSSE

Hitze reduzieren und **Spätzle** mit der **Kochsahne** und dem **Rinderbrühpulver** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



5 SOSSE VOLLENDEN

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



6 ANRICHTEN

Spätzlepfanne auf tiefen Tellern verteilen und mit **Röstzwiebeln** toppen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
geriebener Bergjausekäse 5)	100 g	150 g	200 g
Röstzwiebeln 1)	20 g	30 g	40 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Champignons und Lauch, geschnitten	300 g	450 g	600 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ 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. 550 g)
Brennwert	721 kJ/172 kcal	3.916 kJ/936 kcal
Fett	9,91 g	53,82 g
- davon ges. Fettsäuren	4,87 g	26,45 g
Kohlenhydrate	13,20 g	71,65 g
- davon Zucker	1,88 g	10,20 g
Eiweiß	7,11 g	38,61 g
Salz	0,556 g	3,019 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at