



# CREMIGER SPÄTZLEAUFLAUF

mit Schinkenspeck, Apfel, Cheddar und Porree

## EASY ALLTAG



Eierspätzle



Porree



Apfel



Schinkenspeck



Cheddar



Gemüsebrühe

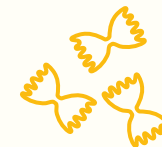


Sahne



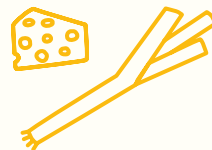
Kartoffelstärke

## Mahl Zeit für ein Spiel!



Heute gibt es das beliebteste Gericht aus Amerika – Mac'n'Cheese: Makkaroni mit Käse – übersetzt ins Schwäbische! Statt Makkaroni gibt es also Spätzle und obendrauf noch frischen Porree und Schinkenspeck. Übrigens ist die ganze Welt über das Essen verbunden, weil Gerichte ausgetauscht oder übernommen werden.

Weißt Du, woher wir die folgenden Gerichte ursprünglich stammen: Nudeln mit Tomatensoße, Hamburger, Gulasch oder Schnitzel Cordon bleu?



15 [15|15] Min.

35 [35|35] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Tag 1 - 5 kochen

thermomix



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch alle Zutaten in der Auflaufform vermischen und den **Cheddar** über den Auflauf streuen.



## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Obst** ab.

Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr eine **Auflaufform**.



### 1 VORBEREITUNG

**Apfel** vierteln, Kerngehäuse heraustrennen, **Apfelviertel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine Auflaufform füllen.

**Porree** in dünne Ringe schneiden und über den **Apfelstücken** verteilen.

★ **TIPP:** Porree über die gesamte Länge längs einschneiden und unter fließendem Wasser abspülen. So entfernt man den Sand auch in den einzelnen Schichten.



### 2 AUFLAUF ZUSAMMENSTELLEN

**Spätzle** und **Schinkenwürfel** ebenfalls in die Auflaufform geben und alles vermengen.

**Sahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz\***, **Pfeffer\***, **Wasser\*** und **Kartoffelstärke** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** vermengen.



### 3 AUFLAUF MIT KÄSE BESTREUEN

**Sahnesoße** gleichmäßig über die Zutaten in der Auflaufform gießen und alles mit **Cheddar** bestreuen.



### 4 AUFLAUF BACKEN

**Auflauf** für 25 – 30 Min. im Backofen backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.



### 5 ANRICHTEN

**Spätzleauflauf** aus dem Backofen holen, kurz abkühlen lassen, portionieren und genießen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Sahne 5)	300 ml ☉	400 ml
Gemüsebrühe	2 g	4 g
Kartoffelstärke	6 g	8 g
Apfel	1	1
Porree DE	1	2
Eierspätzle 1) 2)	600 g	800 g
gewürfelter Schinkenspeck	150 g	200 g
geriebener Cheddar 5)	75 g	100 g
Wasser*	150 ml	200 ml
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	3176 kJ/759 kcal
Fett	7 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	20 g
Kohlenhydrate	12 g	66 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	4 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

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

## GUTEN APPETIT!

2018 | KW 37 | 13

