



FrISChe Eierspätzle mit Bacon in cremiger Kirschtomaten-Lauch-Soße

Family One-Pot-Gericht 25 – 30 Minuten • 3591 kJ/858 kcal • Tag 5 kochen

1



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



Crème fraîche



Porree



Hartkäse geraspelt



frISChe Eierspätzle



Hühnerbrühe



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

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1,5**	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Crème fraîche 7)	150 g	225 g**	300 g
Porree NL BE DE	1	2	2
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Wasser*, Olivenöl*	Alle Angaben im Text		
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. 530 g)
Brennwert	681 kJ/163 kcal	3591 kJ/858 kcal
Fett	9,69 g	51,09 g
– davon ges. Fettsäuren	4,98 g	26,27 g
Kohlenhydrate	12,70 g	67,00 g
– davon Zucker	1,87 g	9,88 g
Eiweiß	5,91 g	31,17 g
Salz	0,729 g	3,843 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 **BE:** Belgien **ES:** Spanien



Vorbereitung

Porree längs halbieren, gut waschen und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Bacon in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzle** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Bacon anbraten

Dieselbe große Pfanne ohne weitere Fettzugabe wieder bei mittlerer Hitze erwärmen, **Baconstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Porree hinzugeben und für weitere 2 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

Hitze reduzieren, **Knoblauch** und **Tomatenhälften** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, **Hühnerbrühpulver** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** zugeben und alles gut vermischen.



Spätzle vollenden

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



Anrichten

Spätzle auf dem 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>

