



Frische Eierspätzle mit Bacon in cremiger Kirschtomaten-Lauch-Soße

Family One-Pot-Gericht 25 – 30 Minuten • 804 kcal • Tag 5 kochen



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Crème fraîche



geriebener Hartkäse



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

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 NL BE	1	2	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche 7)	100 g	150 g**	200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 500 g)
Brennwert	670 kJ/160 kcal	3365 kJ/804 kcal
Fett	9,15 g	45,99 g
– davon ges. Fettsäuren	4,28 g	21,49 g
Kohlenhydrate	13,29 g	66,80 g
– davon Zucker	1,61 g	8,08 g
Eiweiß	5,69 g	28,57 g
Salz	0,980 g	4,923 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: **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien



Vorbereitung

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

Kirschtomaten halbieren.

Knoblauch fein hacken.

Bacon in ca. 1 cm breite 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** 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 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>

