Frische Eierspätzle mit Bacon

in cremiger Tomaten-Porree-Soße

24

Family | One-Pot-Gericht | 25 – 30 Minuten • 802 kcal • Tag 5 kochen

frische Eierspätzle

Bacon (Scheiben)

Porree

Tomate

Knoblauchzehe

Crème fraîche

geriebener Hartkäse

Hühnerbrühe

Natürlicher Geschmack
- 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
Tomate **NL** | **ES** | **MA**	1	2	2
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. 490 g)
Brennwert	685 kJ/164 kcal	3356 kJ/802 kcal
Fett	9,38 g	45,97 g
– davon ges. Fettsäuren	4,39 g	21,49 g
Kohlenhydrate	13,57 g	66,48 g
– davon Zucker	1,59 g	7,77 g
Eiweiß	5,81 g	28,45 g
Salz	1,004 g	4,922 g

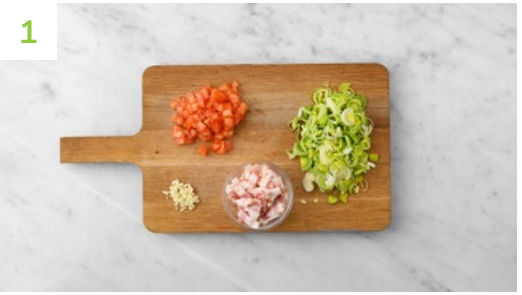
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien

1



Vorbereitung

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

Tomate grob würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.

2

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.

3

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.

4

Gemüse hinzufügen

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

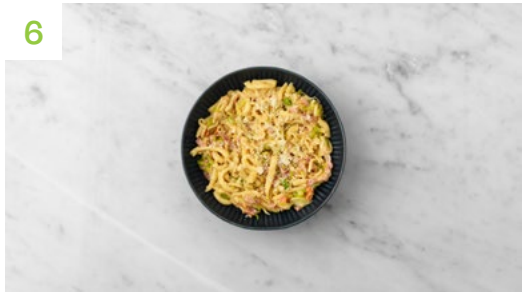
Crème fraîche, **Hühnerbrühpulver** und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Wasser*** zugeben und alles gut vermengen.

5

Spätzle vollenden

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

6



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