

# Frische Eierspätzle mit Bacon in cremiger Kirschtomaten-Lauch-Soße

One-Pot-Gericht Family Thermomix kocht • 842 kcal • Tag 5 kochen

12



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



Crème fraîche



Porree



Hartkäse geraspelt



frische Eierspätzle



Hühnerbrühe



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

thermomix

20 [20 | 25] Min.

25 [25 | 30] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1,5**	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Crème fraîche <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Porree <b>DE</b>	1	2	2
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
frische Eierspätzle <b>8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g

Wasser\*, Öl\*                   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	668 kJ/160 kcal	3524 kJ/842 kcal
Fett	9,46 g	49,89 g
– davon ges. Fettsäuren	4,94 g	26,07 g
Kohlenhydrate	13,00 g	68,60 g
– davon Zucker	1,49 g	7,88 g
Eiweiß	5,57 g	29,37 g
Salz	0,994 g	5,243 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 **ES:** Spanien



## Zu Beginn

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

**Kirschtomaten** halbieren.

**Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## Dünsten

**Baconstreifen** und 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

**Porreehalbmonde** zugeben und weitere **10 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.



## Soße zubereiten

**Crème fraîche**, **Hühnerbrühe**, **Kirschtomatenhälften**, 20 g [30 g | 40 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **5 Min./95 °C/☞/Stufe 1** garen.

Währenddessen die **Spätzle** braten.



## Spätzle braten

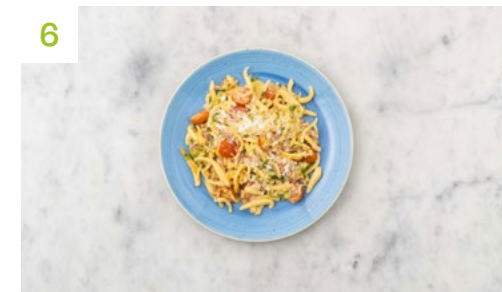
In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzle** darin 4 – 6 Min. braten und gelegentlich umrühren, bis sie leicht gebräunt sind.



## Spätzle vollenden

Nach der Garzeit **Porreesoße** aus dem Mixtopf über die **Spätzle** in die Pfanne zugeben, alles vermengen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 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>

