

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 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 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*, 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>

