



Gebratene Käsespätzle

mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen



HELLO SPÄTZLE

Besonders im Schwabenlände sind Spätzle beliebt, sie sind sozusagen "schwäbisch". Sie bestehen dabei nur aus Mehl, Eier, Wasser und Salz.



frische Eierspätzle



Knoblauchzehe



Basilikum



Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



Gemüsebrühe



Mozzarella



Pinienkerne

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

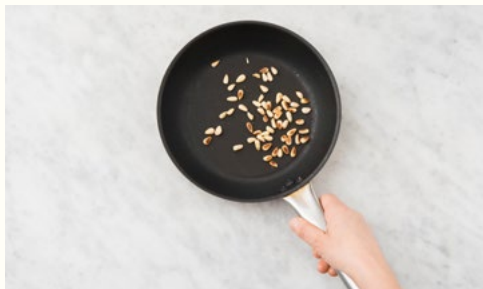
Man nehme das Lieblingsgericht der Schwaben, verbinde es mit der aromatisch-mediterranen Küche Italiens und heraus kommt diese Geschmacksexplosion: gebratene Käsespätzle all'italiana, wie wir es liebevoll nennen! Eine völlig neue und inspirierende Variante für einen echten Klassiker – lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **50 ml [100 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **große Pfanne** (mit **Deckel**) und eine **Knoblauchpresse**.



1 VORBEREITEN

Knoblauch abziehen. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken. **Kirschtomaten** halbieren und **getrocknete Tomaten** grob hacken. 50 ml [100 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten. **Mozzarella** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



2 PINIENKERNE RÖSTEN

In einer großen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe 2 – 3 Min. rösten, bis sie fein duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



3 SPÄTZLE BRATEN

In derselben Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** und 1 TL [1 EL] **Butter** erhitzen, **Eierspätzle** darin 3 – 6 Min. unter Wenden anbraten, bis sie goldbraun sind.



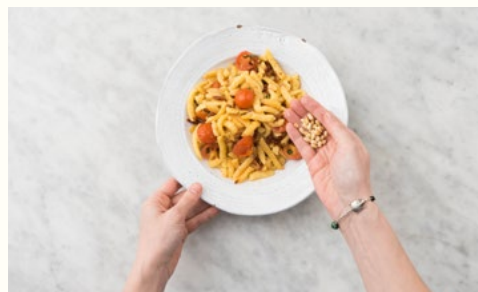
4 WEITERSCHMOREN

Anschließend mit **Gemüsebrühe** ablöschen. **Kirschtomatenhälften** hinzugeben und 3 – 4 Min. schmoren lassen.



5 ABSCHMECKEN

Knoblauch dazupressen, ½ des gehackten **Basilikums** und gehackte **getrocknete Tomaten** unterheben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Deckel aufsetzen und **Spätzle** bei schwacher Hitze ca. 3 Min. weitergaren.



6 ANRICHTEN

Käsespätzle auf Teller verteilen, mit gerösteten **Pinienkerne**, **Mozzarella** und restlichem **Basilikum** garnieren und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Knoblauchzehe	1	2
Basilikum	20 g	40 g
frische Eierspätzle 1) 3)	400 g	800 g
Kirschtomaten	150 g	300 g
getrocknete Tomaten 15)	50 g	100 g
Gemüsebrühe 15)	2 g	4 g
Mozzarella Bocconcino 7)	125 g	250 g
Pinienkerne 15)	10 g	20 g

Öl*, Butter 7), Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	724 kJ/173 kcal	2804 kJ/670 kcal
Fett	8 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	14 g
Kohlenhydrate	19 g	72 g
– davon Zucker	4 g	14 g
Eiweiß	8 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Instagram Facebook #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!