



# GEBRATENE SPÄTZLE MIT BACON, kräftigem Bergkäse und Spitzkohl



## HELLO BERGKÄSE

Den wunderbar würzigen Geschmack verdankt der Bergkäse den saftigen Kräutern der Bergwiesen, auf dem die Kühe weiden.



Bacon



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



geraspelter Bergkäse



Schnittlauch



Spitzkohl

25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Unsere Spätzle mit Bacon haben sich schon in so manches Herz gekocht! Kein Wunder: Der Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche hat ja auch alles, was das Herz begehrt: Spätzle und dazu herrlich würziger Bergkäse – der sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Leckerer Bacon und Spitzkohl (ein typischer Frühjahrskohl) runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Und viele **Ballaststoffe** stecken auch noch drin! Wir wünschen guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen** und eine **Gemüsereibe**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in ca. 2 cm große Rauten schneiden. **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Bacon** in Streifen schneiden.



## 2 SPITZKOHL BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Spitzkohlrauten** zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und warmem **Wasser\*** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 FÜR DIE SPÄTZLEPFANNE

Gebatene **Spätzle** unter das **Bacon-Spitzkohl-Gemüse** heben, geriebenen **Bergkäse** darüberstreuen und noch alles einmal in der Pfanne wenden.



## 3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Eierspätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



## 6 ANRICHTEN

Gebatene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Spitzkohl NL	200 g ☉	300 g ☉	400 g
Zwiebel NZ	1	2 (klein)	2
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Sahne (15 % Fett) 7)	200 g	300 g ☉	400 g
Eierspätzle 1) 3)	500 g	750 g	1000 g
Schnittlauch	5 g ☉	7,5 g ☉	10 g
geraspelter Bergkäse 7)	50 g	75 g ☉	100 g
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
warmes Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	662 kJ/159 kcal	3474 kJ/833 kcal
Fett	10 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	22 g
Kohlenhydrate	13 g	68 g
– davon Zucker	3 g	11 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	4 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!