



GEBRATENE SPÄTZLE MIT BACON,

kräftigem Bergkäse und Spitzkohl



HELLO BERGKÄSE

Entstand, als nach einer Möglichkeit der Haltbarmachung von Milch gesucht wurde, da es keine Transportmöglichkeit vom Berg hinunter ins Tal gab.



Bacon



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



Bergkäusenkäse



Schnittlauch



Spitzkohl

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Bist Du ein Fan der traditionellen, deftigen Küche? Dann kommst Du heute voll auf Deine Kosten! Denn es gibt gebratene Spätzle mit Bacon. Unsere Spätzle haben sich schon in so manches Herz gekocht! Kein Wunder: Der Klassiker hat ja auch alles, was das Herz begehrt: Spätzle und dazu herrlich würziger Bergkäse. Leckerer Bacon und Spitzkohl runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Wir wünschen guten Appetit!

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



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.



3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

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



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



5 FÜR DIE SPÄTZLEPFANNE

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



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Spitzkohl DE	200 g ☞	300 g ☞	400 g
Zwiebel DE	1	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Sahne 5)	200 g	300 g ☞	400 g
Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	5 g ☞	7,5 g ☞	10 g
Bergjausekäse (geraspelt) 5)	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. 500 g)
Brennwert	646 kJ/154 kcal	3397 kJ/812 kcal
Fett	9 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	61 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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



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!