

Gebratene Spätzle mit Bacon kräftigem Bergjausenkäse und Spitzkohl

Family 20 – 30 Minuten • 3622 kJ/866 kcal • Tag 5 kochen

13



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Spitzkohl



geriebener
Bergjausenkäse



Kochsahne



Zwiebel



Schnittlauch



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Messbecher und 2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|------------------------------------|-----------------|---------|-------|
| Bacon (Scheiben) | 100 g | 125 g | 200 g |
| frische Eierspätzle 1) 2) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Spitzkohl | 400 g | 600 g** | 800 g |
| geriebener Bergjausekäse 5) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Kochsahne 5) | 200 g | 300 g** | 400 g |
| Zwiebel DE NL NZ | 1 | 1 | 2 |
| Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 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. 660 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 550 kJ/132 kcal | 3622 kJ/866 kcal |
| Fett | 7,20 g | 47,41 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,52 g | 23,19 g |
| Kohlenhydrate | 11,08 g | 72,96 g |
| – davon Zucker | 2,08 g | 13,72 g |
| Eiweiß | 5,27 g | 34,73 g |
| Salz | 0,439 g | 2,889 g |

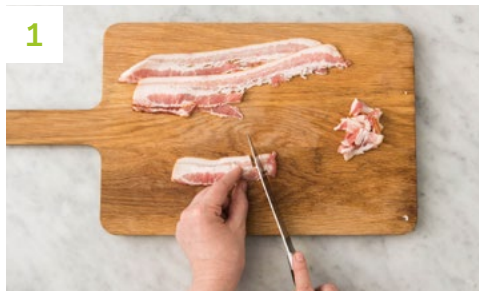
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande

NZ: Neuseeland



Kleine Vorbereitung

Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in ca. 2 cm große Rauten schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Bacon in Streifen schneiden.



Spitzkohl braten

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Spitzkohl zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Spätzle zubereiten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 0,5 EL [0,7 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen, **Spätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



In der Zwischenzeit

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Für die Spätzlepfanne

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



Anrichten

Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen 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>

