

Gebratene Spätzle mit Bacon kräftigem Bergjausenkäse und Spitzkohl

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



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 8 15)	400 g	600 g	800 g
Spitzkohl	400 g	600 g**	800 g
geriebener Bergjausekäse 7)	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	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	3,63 g	23,89 g
Kohlenhydrate	11,06 g	72,86 g
– davon Zucker	2,11 g	13,92 g
Eiweiß	5,27 g	34,73 g
Salz	0,442 g	2,909 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 **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>

