



# GEBRATENE SPÄTZLE MIT BACON,

kräftigem Bergkäse und Wirsing



## HELLO BERGKÄSE

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

BEST OF  
2017  
★★★★



Eierspätzle



Bacon



Wirsing



Bergkäse



Sahne



Zwiebel



Schnittlauch



20 [25] min.

25 [30] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Unsere Spätzle mit Bacon sind tatsächlich das beliebteste Rezept des gesamten Jahres 2017! 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 frischer Wirsing runden unsere Spätzle perfekt ab. Und viele **Ballaststoffe** stecken auch noch drin! Ein verdienter erster Platz.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 [2] große Pfanne**.



**1 VORBEREITUNG**  
**Zwiebel** abziehen und halbieren. **Bergkäse** in grobe Stücke schneiden. Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** ebenfalls in grobe Stücke schneiden.



**2 ZERKLEINERN**  
**Bergkäse**stücke in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** grob zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Zwiebelhälften** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



**3 DAMPFGAREN VORBEREITEN**  
 Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Wirsingstücke** [½ der Stücke] in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen. [Zweite Hälfte der Wirsingstücke in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter zugeben.] **Spätzle** auf dem **Wirsing** verteilen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und Varoma-Behälter verschließen.



**4 WÄHREND DES DAMPFGARENS**  
**500 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen **Bacon** in Streifen und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



**5 ANBRATEN**  
 In 1 [2] großen Pfanne [je] 1 EL **Öl** erhitzen, zerkleinerte **Zwiebel** und **Baconstreifen** darin verteilen und 2 – 3 Min. anbraten. Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Wirsing** in die Pfanne zugeben, kurz mitbraten, mit **Sahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



**6 ANRICHTEN**  
 Zerkleinerten **Bergkäse** über die **Spätzlepfanne** streuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden. **Käsespätzlepfanne** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

## 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

|                   | 2P     | 4P     |
|-------------------|--------|--------|
| Wirsing DE        | ¼      | ½      |
| Zwiebel DE        | 1      | 2      |
| Bacon (Scheiben)  | 80 g   | 160 g  |
| Sahne 7)          | 200 ml | 400 ml |
| Eierspätzle 1) 3) | 400 g  | 800 g  |
| Schnittlauch      | 5 g    | 10 g   |
| Bergkäse 7)       | 50 g   | 100 g  |

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g           | PORTION (ca. 550 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert                       | 649 kJ/156 kcal | 3567 kJ/856 kcal    |
| Fett                            | 10 g            | 50 g                |
| - davon ges. Fettsäuren         | 5 g             | 23 g                |
| Kohlenhydrate                   | 13 g            | 69 g                |
| - davon Zucker                  | 3 g             | 12 g                |
| Eiweiß                          | 6 g             | 33 g                |
| Ballaststoffe                   | 2 g             | 8 g                 |
| Salz                            | 1 g             | 3 g                 |

### ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) 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).

#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!