

Gebratene Spätzle mit Bacon kräftigem Bergjausenkäse und Spitzkohl

Family Thermomix kocht • 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

thermomix

20. [20. | 25.] Min.

25. [30. | 30.] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

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 Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Zwiebel zerkleinern

Zwiebel abziehen und halbieren. **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



Dampfgaren vorbereiten

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.

Spitzkohl ohne Strunk in grobe Stücke schneiden, 400 g davon in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben. Restlichen **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma zugeben. **Spätzle** auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma verschließen.



Dampfgaren

500 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Schneiden & braten

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Bacon in ca. 1 cm breite Streifen und 5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit **Baconstreifen** in eine kalte große Pfanne geben, dann die Pfanne erhitzen.

Tipp: So wird Dein Bacon schön knusprig.



In der Pfanne

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und zerkleinerte **Zwiebel** zugeben und 2 – 3 Min. andünsten.

Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**) und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Spitzkohl** zugeben, kurz mitbraten, mit **Kochsahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Geraspeltten **Bergjausekäse** darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden.

Dann **Käsespätzlepfanne** 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>

