



ITALIENISCHE SPÄTZLEPFANNE

mit Kräuterfrischkäse, Zucchini und Kirschtomaten



HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für heiße Sommertage: Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



rote Chilischote



Eierspätzle



Knoblauchzehe



geraspelter Hartkäse ital. Art



Frühlingszwiebeln



Petersilie



Schnittlauch



Thymian



Zucchini



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Frischkäse

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

leichter Genuss Veggie

Man nehme das Lieblingsgericht der Schwaben, verbinde es mit der aromatisch-mediterranen Küche Italiens und heraus kommt diese Geschmacksüberraschung: Unsere Spätzlepfanne all'italiana, wie wir sie liebevoll mit Spitznamen nennen! Eine völlig neue und inspirierende Variante für einen echten Klassiker – die Dir noch dazu Zeit spart, da sie schnell und unkompliziert gemacht ist! Genieße die frischen Aromen Italiens, guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Zucchini in 2 cm dicke Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

50 ml [75 ml | 100 ml] heiße **Gemüsebrühe*** zubereiten.



4 SPÄTZLE BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Spätzle** darin ca. 5 Min. knusprig anbraten. **Spätzle** aus der Pfanne nehmen und in einer großen Schüssel zwischenlagern.

Hitze reduzieren und in derselben Pfanne wieder 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **weiße Frühlingszwiebelringe** und restlichen **Knoblauch** für 1 Min. anschwitzen.



2 FÜR DEN KRÄUTERFRISCHKÄSE

Chili halbieren, Kerne entfernen und **Chili** fein hacken (**Achtung: scharf!**).

Blätter der **Kräuter** abzupfen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Frischkäse**, **Gemüsebrühe***, **Basilikumpaste**, gehackte **Kräuter** und **Chili** miteinander vermischen.



5 SOSSE ZUBEREITEN

Pfanne mit dem **Kräuterfrischkäse** ablöschen. Gebratene **Spätzle** und die halbierten **Kirschtomaten** in die **Soße** geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 ZUCCHINI BACKEN

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech **Zucchini** mit der **Hälfte** des **Knoblauchs**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** und **Salz*** mischen und auf mittlerer Schiene im Ofen 15 – 18 Min. backen.



6 ANRICHTEN

Spätzlepfanne auf tiefen Tellern verteilen, mit gebackener **Zucchini** toppen und mit geraspelttem **Hartkäse** und den **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini BE NL	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Frühlingszwiebeln DE IT	2	3	4
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
rote Chilischote NL ES	1	1	2
Petersilie/Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Frischkäse 5)	200 g	300 g	400 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
geraspelter Hartkäse ital. Art 5)	20 g	20 g	40 g
Gemüsebrühe* für Schritt 1	50 ml	75 ml	100 ml
(Oliven-)Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	533 kJ/127 kcal	3.230 kJ/772 kcal
Fett	7 g	43 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	12 g	72 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	24 g
Salz	1 g	4 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 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **DE:** Deutschland **IT:** Italien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!