

Käsespätzle mit Birne und Bacon

Bergjausenkäse und Babyspinat

Family 25 – 35 Minuten • 3707 kJ/886 kcal • Tag 5 kochen

1



Eierspätzle



geraspelter
Bergjausenkäse



Birne



Kochsahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



Zwiebel



Hartkäse geraspelt



Babyspinat



Bacon (Streifen)



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

2 große Pfannen

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
geraspelter Bergjausenkäse 7)	50 g	75 g	100 g
Birne NL BE ES	1	1	2
Kochsahne 7)	200 g	300 g**	400 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Hartkäse geraspelt 7 8)	20 g	30 g**	40 g
Babypinac	50 g	75 g	100 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
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. 560 g)
Brennwert	661 kJ/158 kcal	3707 kJ/886 kcal
Fett	8,43 g	47,28 g
– davon ges. Fettsäuren	4,12 g	23,10 g
Kohlenhydrate	14,27 g	80,07 g
– davon Zucker	3,40 g	19,10 g
Eiweiß	5,98 g	33,52 g
Salz	0,512 g	2,874 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 **ES:** Spanien **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland



Zu Beginn

Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und **Birne** in 2 cm kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Petersilie fein hacken und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



Birne anbraten

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Baconstreifen, **Zwiebelstreifen** und **Birnenwürfel** darin 5 – 7 Min. anbraten, bis die **Birne** bissfest und die **Zwiebel** weich ist.



Spätzle anbraten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Spätzle** darin ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



Soße vollenden

Birne mit **Sahne** ablöschen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Bergjausenkäse zur **Soße** geben und noch 1 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist.



Spätzle vollenden

Spinat in kleinen Portionen nach und nach in die **Soße** geben, bis der ganze **Spinat** zusammengefallen ist.

Gebratene **Spätzle** unter die **Soße** heben, gehackte **Petersilie** darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden.

Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Spätzlepfanne auf Teller verteilen und mit **Hartkäse** sowie **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>

