



# Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing

FAMILY  
HIGHLIGHT



Bacon



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



geraspelter Bergkäse



Schnittlauch



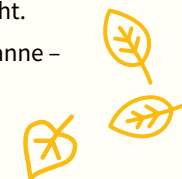
Wirsing

SCHÄTZLE

## Mahl Zeit für Wissen

Jeder mag die Teig-Spätzle, aber wisst Ihr, was das Wort auch noch bedeutet? Tatsächlich steht es für den kleinen Vogel Spatz und wird im Schwäbischen gerne als Kosewort im Sinne von „Schätzle“ gebraucht.

Bei uns gibt's den herzhaften Klassiker heute aus der Pfanne – mit würzigem Bergkäse und Bacon auf jeden Fall ein „Geschmacks-Schätzle“.



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Schneidet den **Schnittlauch** mit einer Schere in dünne Röllchen. Das ist sicher und macht Spaß!



## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **2 große Pfannen** und eine **Gemüsereibe**.



**1 GEMÜSE SCHNEIDEN**  
Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** in ca. 2 cm große Rauten schneiden. **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Bacon** in Streifen schneiden.



**2 WIRSING BRATEN**  
In einer großen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Wirsingrauten** zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und warmem **Wasser\*** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



**3 SPÄTZLE ZUBEREITEN**  
Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne **Öl\*** erhitzen und **Eierspätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



**4 IN DER ZWISCHENZEIT**  
**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

**ZUM SCHLUSS**  
Gebratene **Spätzle** unter das **Bacon-Wirsing-Gemüse** heben, **geriebenen Bergkäse** darüberstreuen und noch alles einmal in der Pfanne wenden.



**5 ANRICHTEN**  
Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Wirsing	250g	375 g	500 g
Zwiebel DE	1	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Sahne (15 % Fett) 5)	200 g	300 g	400 g
Eierspätzle 1) 3)	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geraspelter Bergkäse 5)	50 g	100 g	100 g
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
warmes Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	625 kJ/149 kcal	3443 kJ/823 kcal
Fett	9 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	11 g	62 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	6 g	32 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	1 g	4 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) 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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*