

Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing

Zeit sparen Family 15 Minuten • 824 kcal • Tag 2 kochen

26



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



würziger Reibkäse



Kochsahne



Rinderbrühe



Petersilie glatt



Schnittlauch



Wirsing (geschnitten)



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 Messbecher

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
würziger Reibekäse 7)	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Wirsing (geschnitten)	250 g	375 g	500 g
Öl*, Wasser*	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. 520 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	3449 kJ/824 kcal
Fett	8,62 g	44,46 g
– davon ges. Fettsäuren	3,86 g	19,90 g
Kohlenhydrate	12,54 g	64,65 g
– davon Zucker	0,96 g	4,95 g
Eiweiß	6,50 g	33,51 g
Salz	0,945 g	4,869 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!)



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen.

Spätzle zusammen mit dem **Bacon** darin für 3 Min. knusprig anbraten.



Gemüse hinzufügen

Geschnittener **Wirsing** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



Kräuter schneiden

Inzwischen **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



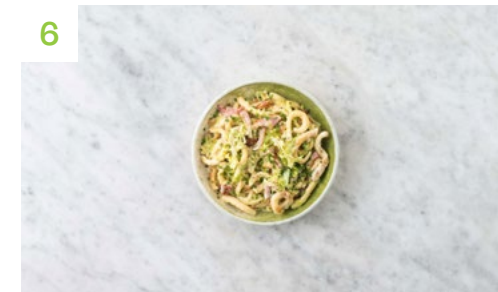
Für die Soße

Hitze reduzieren und **Spätzle** mit **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und **Rinderbrühpulver** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



Soße vollenden

Würzigen Reibekäse unter die **Soße** heben und die **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Spätzlepfanne auf tiefe Teller verteilen, mit gehackten **Kräutern** 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>

