

Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing

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

29



frische Eierspätzle



Wirsing (geschnitten)



Bacon (Streifen)



geriebener
würziger Gouda



Kochsahne



Rinderbrühe



Petersilie glatt



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Wirsing (geschnitten)	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
geriebener würziger Gouda 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

**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	3448 kJ/824 kcal
Fett	8,80 g	45,36 g
- davon ges. Fettsäuren	3,99 g	20,58 g
Kohlenhydrate	12,61 g	64,99 g
- davon Zucker	1,00 g	5,14 g
Eiweiß	6,06 g	31,26 g
Salz	0,959 g	4,944 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

Geschnittenen **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.



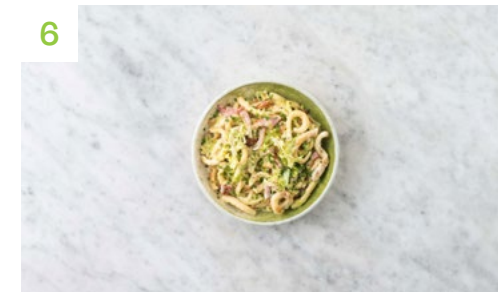
Für die Soße

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



Soße vollenden

Geriebenen Käse 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>

