



# Käsespätzlepfanne mit Bacon,

Wirsing und Schnittlauch



## HELLO BERGKÄSE

Den wunderbar würzigen Geschmack verdankt der Bergkäse den saftigen Kräutern der Bergwiesen, auf dem die Kühe weiden.



Bergkäse



Wirsing



Zwiebel



Bacon



Sahne



Spätzle



Schnittlauch

25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Ein Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche: Käsespätzle! Wir haben das altbewährte Gericht mit herrlich würzigem Bergkäse zubereitet – der sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Leckerer Bacon und frischer Wirsing runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Pfannen** und eine **Gemüsereibe**. Entdecke die **Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

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



## 2 WIRSING BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Wirsingrauten** 1 – 2 Min. mitbraten. Dann mit **Sahne** und 50 ml [100 ml] heißem **Wasser** ablöschen und 10 – 15 Min. bei mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



## 3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

Währenddessen: In einer zweiten großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** erhitzen, **Spätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten. Danach Pfanne vom Herd nehmen.



## 4 IN DER ZWISCHENZEIT

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und **Bergkäse** grob reiben.



## 5 FÜR DIE SPÄTZLEPFANNE

Gebatene **Spätzle** unter das **Bacon-Wirsing-Gemüse** heben, **Bergkäse** darüber streuen, noch einmal in der Pfanne wenden.



## 6 ANRICHTEN

Dann auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

*Guten Appetit!*

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Wirsing	¼	½
Zwiebel DE	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Spätzle 1) 3)	250 g	500 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Bergkäse 7)	75 g	150 g

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	643 kJ/155 kcal	3076 kJ/740 kcal
Fett	11 g	50 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	23 g
Kohlenhydrate	8 g	41 g
– davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiß	6 g	27 g
Ballaststoffe	0 g	2 g
Salz	1 g	7 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) 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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at