



SOMMERLICHE SPINAT-SCHUPFNUDEL-PFANNE

in cremiger Soße mit Bacon

SPECIAL



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W19

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Kochsahne



Champignons



Zwiebel



Knoblauchzehe



Babyspinat



Schupfnudeln



Bacon (Scheiben)



Gewürzmischung „Paprikagewürz“



15 [20 | 20] Min. 25 [25 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen



LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 VORBEREITEN
Knoblauch und **Zwiebel** abziehen,
Zwiebel halbieren.
Champignons in Scheiben schneiden.
Baconscheiben in 1 cm breite
Streifen schneiden.



2 DÜNSTEN
Zwiebel und **Knoblauch** in den Mixtopf
geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit
dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g]
20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1**
dünsten.
Währenddessen mit dem Anbraten beginnen.



3 BACON ANBRATEN
Baconstreifen in eine kalte große
Pfanne geben, verteilen und bei mittlerer
Hitze erwärmen. **Bacon** in der Pfanne von
einer Seite anbraten.



4 KOCHEN UND BRATEN
Champignonscheiben und **Paprika-**
Gewürzmischung in den Mixtopf zugeben und
3 Min./100 °C/☞/Stufe 1 kochen.
Währenddessen **Baconstreifen** umdrehen und
Schupfnudeln auf die **Baconstreifen** in der
Pfanne zugeben.



5 GLEICH FERTIG
Sahne in den Mixtopf zugeben
und **5 Min./98 °C/☞/Stufe 1** ohne
Messbecher kochen.
Während dieser Zeit **Babyspinat** nach und
nach durch die Deckelöffnung zugeben und
die **Schupfnudeln** und **Baconstreifen** in der
Pfanne so wenden, dass die **Baconstreifen**
oben sind und die **Schupfnudeln** auch noch
knusprig werden können. Nach Geschmack
1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Öl*** in die Pfanne zugeben.



6 ANRICHTEN
Champignonsoße in die Pfanne
zugeben, noch einmal aufkochen lassen,
sodass die **Soße** schön cremig wird. Jetzt
erst das Gericht probieren, nach Geschmack
Salz* und **Pfeffer*** zugeben und unterheben.
Schupfnudelpfanne auf Tellern verteilen
und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Champignons	100 g	200 g	300 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Schupfnudeln 1) 11)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g	4 g	4 g
Öl* für Schritt 2	10 g	15 g	20 g
Öl* für Schritt 5	1 EL	1 ½ EL	2 EL
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. 500 g)
Brennwert	558 kJ/133 kcal	2.686 kJ/642 kcal
Fett	6,11 g	29,42 g
– davon ges. Fettsäuren	2,99 g	14,38 g
Kohlenhydrate	14,55 g	70,07 g
– davon Zucker	1,45 g	6,96 g
Eiweiß	4,21 g	20,26 g
Salz	1,094 g	5,266 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 19 | 9 HelloFRESH