



# Gebratene Spätzle mit Bacon, kräftigem Bergkäse und Wirsing



## HELLO BERGKÄSE

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



Bacon (Scheiben)



Wirsing



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



Bergkäse



Schnittlauch

20 [25] min.

25 [30] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Ein Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche: Spätzle! 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. Und viele **Ballaststoffe** stecken auch noch drin! Guten Appetit!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 [2] große Pfanne**.



## 1 VORBEREITUNG

**Zwiebel** abziehen und halbieren. **Bergkäse** in grobe Stücke schneiden. Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** ebenfalls in grobe Stücke schneiden.



## 2 ZERKLEINERN

**Bergkäsestücke** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** grob zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Zwiebelhälften** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine zweite kleine Schüssel umfüllen.



## 3 DAMPFGAREN VORBEREITEN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Wirsingstücke** [½ der Stücke] in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen. [Restliche **Wirsingstücke** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter zugeben.] **Spätzle** auf dem **Wirsing** verteilen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und Varoma-Behälter verschließen.



## 4 DAMPFGAREN & MEHR

**500 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen **Bacon** in Streifen und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## 5 IN DER PFANNE

In **1 [2] großen Pfanne** [je] **1 EL Öl** erhitzen, zerkleinerte **Zwiebel** und **Baconstreifen** darin verteilen und **2 – 3 Min.** andünsten. Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Wirsing** in die Pfanne zugeben, kurz mitbraten, mit **Sahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Bergkäse** über die **Spätzle** streuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden. **Käsespätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Wirsing	¼	½
Eierspätzle 1) 3)	400 g	800 g
Sahne 7)	200 g	400 g
Zwiebel DE	1	2
Bergkäse 7)	50 g	100 g
Schnittlauch	5 g ☞	10 g

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].  
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	649 kJ/156 kcal	3567 kJ/856 kcal
Fett	10 g	50 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	23 g
Kohlenhydrate	13 g	69 g
- davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	6 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	3 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

*Guten Appetit!*