



GEBRATENE SPÄTZLE MIT BACON, kräftigem Bergjausenkäse und Spitzkohl



Die wöchentliche Empfehlung
von Ruth Moschner



Bacon (Scheiben)



frische Eierspätzle



Kochsahne



Zwiebel



geraspelter
Bergjausenkäse



Schnittlauch



Spitzkohl

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

Stufe 1 Thermomix kocht

5 Tag 1 - 5 kochen

2

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 ZWIEBEL ZERKLEINERN
Zwiebel abziehen und halbieren.
Zwiebel in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 DAMFGAREN VORBEREITEN
Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz frei bleiben.
Spitzkohl ohne Strunk in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter geben. **Spätzle** auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma verschließen.



3 DAMFGAREN
500 g Wasser* in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/ Stufe 1** dämpfen.
Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 SCHNEIDEN & BRATEN
Bacon in ca. 1 cm breite Streifen und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. 5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit **Baconstreifen** in eine kalte große Pfanne geben, dann die Pfanne erhitzen.
★ **TIPP:** So wird Dein Bacon schön knusprig.



5 IN DER PFANNE
1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl* und zerkleinerte **Zwiebel** zugeben und 2 – 3 Min. andünsten. Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**) und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Spitzkohl** zugeben, kurz mitbraten, mit **Kochsahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN
Geriebenen Bergjausekäse darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden.
Dann **Käsespätzlepfanne** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Spitzkohl NL	400 g	600 g	800 g
Zwiebel DE	1	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Kochsahne 5)	200 g	300 g	400 g
frische Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geriebener Bergjausekäse 5)	50 g	75 g	100 g
Wasser* für Schritt 3		500 g	
Öl* für Schritt 5	1 EL	1½ 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. 650 g)
Brennwert	577 kJ/138 kcal	3.768 kJ/901 kcal
Fett	8,00 g	52,31 g
– davon ges. Fettsäuren	3,36 g	21,96 g
Kohlenhydrate	11,09 g	72,46 g
– davon Zucker	2,06 g	13,47 g
Eiweiß	5,03 g	32,84 g
Salz	0,479 g	3,130 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 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 09 | 2

