

Käsespätzlepfanne mit Bacon

Porree und Champignons

Zeit sparen Family 15 Minuten • 3391 kJ/810 kcal • Tag 2 kochen

28



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



geriebener
Bergkäuse



Kochsahne



Rinderbrühe



Champignons und
Lauch, geschnitten



Petersilie glatt



Schnittlauch



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 Messbecher

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
geriebener Bergjauskäse 7)	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Champignons und Lauch, geschnitten	300 g	450 g	600 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
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. 540 g)
Brennwert	627 kJ/150 kcal	3391 kJ/810 kcal
Fett	8,20 g	44,32 g
– davon ges. Fettsäuren	3,98 g	21,51 g
Kohlenhydrate	12,55 g	67,85 g
– davon Zucker	1,06 g	5,71 g
Eiweiß	6,09 g	32,92 g
Salz	0,906 g	4,899 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

Geschnittenes **Gemüse** zu den **Spätzle** in die Pfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



Kräuter schneiden

Inzwischen **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



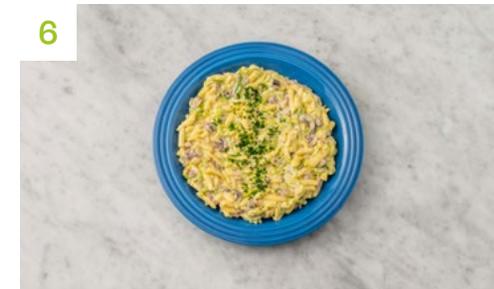
Für die Soße

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



Soße vollenden

Geriebenen **Bergjauskäse** 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>

