

Marshall's flammendes Käsespätzle-Abenteuer mit Bacon

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 815 kcal • Tag 2 kochen

28



frische Eierspätzle



Wirsing, geschnitten



Bacon (Streifen)



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Rinderbrühe



Petersilie glatt



Schnittlauch



AB 28. SEPTEMBER
IM KINO



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8 15)	400 g	600 g	800 g
Wirsing, geschnitten	200 g	300 g	400 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
würziger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g

**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. 490 g)
Brennwert	696 kJ/166 kcal	3408 kJ/815 kcal
Fett	9,2 g	45,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	20,6 g
Kohlenhydrate	13,2 g	64,7 g
– davon Zucker	1 g	4,9 g
Eiweiß	6,2 g	30,5 g
Salz	0,91 g	4,45 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!)



1 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.



2 Gemüse hinzufügen

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



3 Kräuter schneiden

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



4 Für die Soße

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



5 Soße vollenden

Geriebenen Käse unter die **Soße** heben und die **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 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>

