

# Alpine Käsespätzlepfanne mit Birne und Bacon

## Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family 25 – 35 Minuten • 839 kcal • Tag 3 kochen

36



frische Eierspätzle



Bacon (gewürfelt)



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Kochsahne



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



# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

2 große Pfannen

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8</b>   <b>15</b> )	400 g	600 g	800 g
Bacon (gewürfelt)	80 g	100 g	160 g
Birne <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>NZ</b>   <b>CL</b>   <b>BR</b>	1	1	2
Babypinat	50 g	75 g	100 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
würziger Gouda, gerieben <b>7</b> )	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7</b> ) <b>8</b> )	20 g	40 g	40 g
Kochsahne <b>7</b> )	150 g	225 g	300 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. 560 g)
Brennwert	627 kJ/150 kcal	3509 kJ/839 kcal
Fett	7,9 g	44,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	19,8 g
Kohlenhydrate	14,1 g	79 g
– davon Zucker	3 g	16,8 g
Eiweiß	5,3 g	29,5 g
Salz	0,66 g	3,71 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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **CL:** Chile **BR:** Brasilien



## Zu Beginn

**Birne** schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Petersilie** fein hacken.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Birne anbraten

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Fettzugabe erhitzen. **Baconstreifen**, **Zwiebelstreifen** und **Birnenwürfel** darin 5 – 7 Min. anbraten, bis die **Birne** bissfest und die **Zwiebel** weich ist.



## Spätzle anbraten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Spätzle** darin ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



## Soße vollenden

**Birne** mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Gouda** zur **Soße** geben und noch 1 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist.



## Spätzle vollenden

**Spinat** in kleinen Portionen nach und nach in die **Soße** geben, bis der ganze **Spinat** zusammengefallen ist.

Gebratene **Spätzle** unter die **Soße** heben, gehackte **Petersilie** darüberstreuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Anrichten

**Spätzlepfanne** auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** 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>

