

Frische Eierspätzle mit Bacon und Porree in cremiger Soße

Family 25 – 35 Minuten • 812 kcal • Tag 5 kochen

14



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Porree



Tomate



Schalotte



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hühnerbrühe



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Porree DE NL ES	1	1	2
Tomate NL ES MA	1	2	2
Schalotte DE NL FR	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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. 500 g)
Brennwert	674 kJ/161 kcal	3399 kJ/812 kcal
Fett	9,2 g	46,2 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	21,1 g
Kohlenhydrate	13,5 g	67,8 g
– davon Zucker	1,7 g	8,3 g
Eiweiß	5,8 g	29,2 g
Salz	0,92 g	4,66 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 **ES:** Spanien **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



Vorbereitung

Tomate grob würfeln.

Schalotte fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Bacon in ca. 1 cm Streifen schneiden.



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Spätzle** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. **Spätzle** anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Bacon anbraten

Dieselbe große Pfanne ohne weitere Fettzugabe erneut bei mittlerer Hitze erwärmen.

Baconstreifen darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Porree und **Schalottenwürfel** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

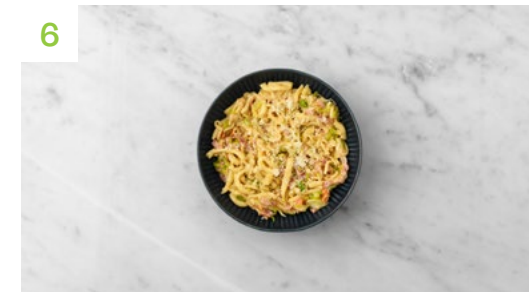
Hitze reduzieren, **Knoblauch** und **Tomatenstücke** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, **Hühnerbrühpulver** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** zugeben und alles gut vermengen.



Spätzle vollenden

Gebratene **Spätzle** in die **Soße** geben und vorsichtig unterheben. **Soße** 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Spätzle auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen 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>

