

# Käsespätzlepfanne mit Bacon und Wirsing getopft mit frischen Kräutern

Family **extra schnell** 15 – 25 Minuten • 823 kcal • Tag 2 kochen

29



frische Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Wirsing, geschnitten



Petersilie glatt



Schnittlauch



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



Rinderbrühe



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Knoblauchzehe



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Eierspätzle <b>8</b>   <b>15</b> )	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Wirsing, geschnitten	200 g	300 g	400 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
würziger Gouda, gerieben <b>7</b> )	75 g	100 g	150 g
Kochsahne <b>7</b> )	150 g	225 g**	300 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b> )	5 g	7,5 g**	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2

\*\*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	697 kJ/167 kcal	3443 kJ/823 kcal
Fett	9,2 g	45,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	20,6 g
Kohlenhydrate	13,4 g	66 g
– davon Zucker	1,1 g	5,3 g
Eiweiß	6,7 g	33,2 g
Salz	1,1 g	5,45 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 **10**) Sellerie **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



## 1 Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Knoblauch** in die Pfanne pressen,

**Spätzle** und **Bacon** dazugeben und alles 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, **Kochsahne**, „**Hello Muskat**“, **Rinderbrühe** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** dazugeben und einmal aufkochen lassen.



## 5 Soße vollenden

Pfanne von der Hitze nehmen, **geriebenen Käse** unterrühren 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>

