

Gebratene Spätzle mit Bacon und Spitzkohl

dazu würziger Gouda und Schnittlauch

Family **schnell** 25 – 35 Minuten • 974 kcal • Tag 5 kochen

5



Spitzkohl



frische Eierspätzle



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Schnittlauch



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Zucker*, Butter*, Öl*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spitzkohl DE	1	1	2
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce 11)	8 ml	16 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	6 g	6 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. 640 g)
Brennwert	637 kJ/152 kcal	4073 kJ/974 kcal
Fett	6,9 g	43,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3,4 g	21,7 g
Kohlenhydrate	11,6 g	74,4 g
– davon Zucker	2,1 g	13,7 g
Eiweiß	5,1 g	32,3 g
Salz	0,74 g	4,71 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 9) Senf 11) Soja 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten



Kleine Vorbereitung

Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und **Kohl** in 2 cm Stücke schneiden.

Zwiebel fein würfeln.

Bacon quer in 2 cm Streifen schneiden.



Spitzkohl braten

Zwiebelwürfel, **Baconstreifen** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe 1 – 2 Min. anbraten.

Spitzkohl zugeben und zusammen 2 – 3 Min. braten.

Kochsahne, **Worcester Sauce**, „**Hello Smoky Paprika**“ und 75 ml [75 ml | 150 ml] **Wasser*** unterrühren und ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe abgedeckt weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Spätzle zubereiten

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Öl*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter*** erhitzen.

Spätzle darin 6 – 8 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



In der Zwischenzeit

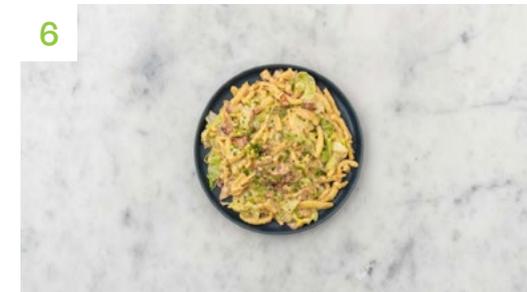
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Spätzlepfanne fertigstellen

Gebratene **Spätzle** unter das **Bacon-Spitzkohl-Gemüse** heben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gouda über die **Spätzle** verteilen und durchrühren.



Anrichten

Spätzle-Pfanne auf Teller verteilen, mit **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>

