

Spätzlepfanne mit Raclette-Käse-Soße dazu fruchtiges Balsamico-Apfel-Topping

Family | schnell | Vegetarisch | 20 – 30 Minuten • 843 kcal • Tag 5 kochen

43



Raclette-Käse



frische Eierspätzle



Kochsahne



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Porree



Apfel



Zwiebel



Petersilie, glatt

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Wasser*, Honig*, Balsamicoessig*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Raclette-Käse 7)	100 g	160 g	200 g
frische Eierspätzle 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Porree DE NL ES	1	2	2
Apfel DE NL IT	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Petersilie, glatt	10 g	10 g	20 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. 660 g)
Brennwert	533 kJ/127 kcal	3529 kJ/843 kcal
Fett	6,2 g	41,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	13,9 g
Kohlenhydrate	13,1 g	87,1 g
– davon Zucker	6,2 g	41 g
Eiweiß	4,2 g	27,8 g
Salz	0,59 g	3,94 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: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **IT:** Italien **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel grob würfeln.

Petersilienblätter grob hacken.



Für das Topping

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** über mittlerer Temperatur erhitzen. **Apfel** und **Zwiebel** darin 6 – 8 Min. farblos anschwitzen. Dabei umrühren.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



Spätzle anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Spätzle** und **Porree** darin 8 – 10 Min. anbraten. Dabei umrühren.

Raclette-Käse grob würfeln.



Topping fertigstellen

Topfinhalt mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** ablöschen. Hälfte der **Petersilie** zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Ggf. warm halten.



Spätzle fertigstellen

Pfanninhalt mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“ und 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** ablöschen. **Raclette-Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Mit **Salz*** und kräftig **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Spätzle auf tiefen Tellern anrichten. **Balsamico-Apple-Topping** darauf verteilen und mit restlicher **Petersilie** toppen.

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>

