

Alpine Käsespätzlepfanne mit Birne und Bacon

Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family Thermomix kocht • 840 kcal • Tag 3 kochen

3



Eierspätzle



Bacon (Streifen)



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie glatt



Schnittlauch



geriebener würziger Gouda



Hartkäse geraspelt



Kochsahne



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

Los geht's

Wasche Gemüse, Obst und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Eierspätzle 8 15	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Birne NL BE NZ CL BR	1	1	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE	1	1	2
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
geriebener würziger Gouda 7	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt 7 8	20 g	40 g	40 g
Kochsahne 7	150 g	200 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	3515 kJ/840 kcal
Fett	7,88 g	44,18 g
– davon ges. Fettsäuren	3,54 g	19,85 g
Kohlenhydrate	14,12 g	79,24 g
– davon Zucker	3,03 g	17,02 g
Eiweiß	5,27 g	29,54 g
Salz	0,749 g	4,204 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



Zerkleinern

Blätter der **Petersilie** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Zwiebel abziehen, halbieren, zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Birne schälen, vierteln, entkernen, zugeben, **3 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.



Spinat zugeben

Nach der Birnen-Zwiebel-Dünstzeit **Babyspinat** in den Mixtopf zugeben und **1 Min./Stufe 1** mischen.



Dünsten

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Schnittlauch** in Röllchen schneiden und die **Spätzle** braten.



Spätzlepfanne vollenden

Spätzle mit **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Birne-Spinat-Mischung aus dem Mixtopf und **Gouda** zugeben, gut mischen und ca. 2 Min. köcheln lassen, sodass die **Soße** etwas andickt. **Spätzlepfanne** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Spätzle braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Baconstreifen** und **Spätzle** zugeben und ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



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>

