



GEBRATENE SPÄTZLE MIT EXTRA SCHNITZEL, Bacon, kräftigem Bergkäse und Spitzkohl

EXTRA LECKERBISSEN

HELLO SCHNITZEL



Bacon



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



Bergkäse



Schnittlauch



Spitzkohl



Schweineschnitzel



Semmelbrösel



Ei



Zitrone



Mehl



25 Minuten

Stufe 1

Bist Du ein Fan der traditionellen, deftigen Küche? Dann kommst Du heute voll auf Deine Kosten! Denn es gibt gebratene Spätzle mit Bacon. Unsere Spätzle haben sich schon in so manches Herz gekocht! Kein Wunder: Der Klassiker hat ja auch alles, was das Herz begehrt: Spätzle und dazu herrlich würziger Bergkäse. Leckerer Bacon und Spitzkohl runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Wir wünschen guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **3 tiefe Teller** und **2 große Pfannen**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in ca. 2 cm große Rauten schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Bacon in Streifen schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2 SCHNITZEL VORBEREITEN

Schnitzel mit **Küchenpapier** trocken tupfen, eventuell zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie legen und ein wenig flacher klopfen. Drei tiefe Teller vorbereiten: Auf dem 1. Teller **Mehl** verteilen. Im 2. Teller **Ei** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verquirlen. Auf den 3. Teller **Semmelbrösel** geben. **Schnitzel** zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei** ziehen und zuletzt rundherum mit **Semmelbröseln** panieren (diese gut andrücken).



3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne **Öl*** erhitzen, **Eierspätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.

Spätzle herausnehmen und beiseite stellen.

Pfanne auswischen.

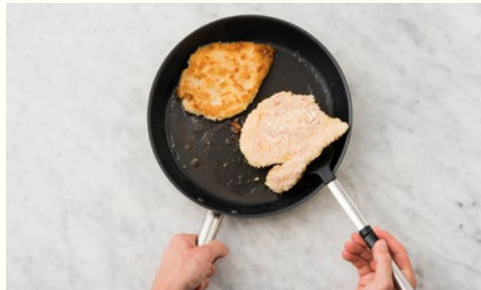


4 SOSSE VORBEREITEN

In derselben Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Spitzkohlrauten** zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten.

Anschließend mit **Sahne** und warmem **Wasser*** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 SCHNITZEL BRATEN

In einer zweiten großen Pfanne ca. 100 ml **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Schnitzel je Seite ca. 3 – 7 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind.

★ **TIPP:** Keine Angst vor der großen Menge Öl, die Semmelbrösel saugen nicht alles davon auf, wenn das Öl vorher heiß genug ist.

Zitronen in Spalten schneiden.



6 FERTIG STELLEN

Gebratene Spätzle unter das **Bacon-Spitzkohl-Gemüse** heben, geriebenen **Bergkäse** darüberstreuen und noch einmal in der Pfanne wenden. **Gebratene Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen. **Schnitzel** und **Zitronenspalten** dazureichen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Spitzkohl DE	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE	1	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Sahne 5)	200 g	300 g	400 g
Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	5 g	7,5 g	10 g
Bergjausenkäse (geraspelt) 5)	50 g	75 g	100 g
Schweineschnitzel	280 g	420 g	560 g
Mehl 1)	50 g	75 g	100 g
Semmelbrösel 1)	100 g	200 g	200 g
Zitrone	1	1	1
Ei 2)	1	1	2
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
warmes Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	646 kJ/154 kcal	3397 kJ/812 kcal
Fett	9 g	49 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	61 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at