



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



30 [35|40] Min.

35 [35|40] Min.

Thermomix kocht

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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem Thermomix benötigst Du **1 kleine Schüssel, 3 tiefe Teller und 2 große Pfannen.**



1 FÜR ZWIEBEL & FLEISCH

Zwiebel abziehen und halbieren. **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **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.



4 SCHNITZEL BRATEN

In eine große Pfanne so viel **Öl*** geben, dass der Boden leicht bedeckt ist und 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.



2 SCHNITZEL & SPITZKOHL

Schnitzel zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei** ziehen und zuletzt rundherum mit **Semmelbröseln** panieren (diese gut andrücken). Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in grobe Stücke schneiden. Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. 1/2 **Spitzkohlstücke** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen.



5 IN DER PFANNE

5 Min. vor Ende der Varoma-Garzeit **Öl*** in einer zweiten großen Pfanne erhitzen, zerkleinerte **Zwiebel** und **Baconstreifen** darin verteilen und 2 – 3 Min. andünsten. Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Vorsicht: heiß!**) und Rühraufsatz entfernen. **Spätzle** und **Spitzkohl** zugeben, kurz mitbraten, mit **Kochsahne** ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 DAMPFGAREN

Zweite Hälfte der **Spitzkohlstücke** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter zugeben. **Eierspätzle** auf dem **Spitzkohl** verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und Varoma-Behälter verschließen. **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen **Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen, **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und **Schnitzel** braten.



6 ANRICHTEN

Bergkäse über die **Spätzlepfanne** streuen und alles noch einmal in der Pfanne wenden.

Dann **Käsespätzlepfanne** auf Teller verteilen, **Schnitzel** dazulegen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

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
Bergkäse (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
warmes Wasser*		500g	
Öl* für die Schnitzel		100 ml	
Öl* für die Soße		1 EL	
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

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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