

Käsespätzlipfanne mit Speck und Wirz

Zeit sparen Family 15 Minuten • 863 kcal • Tag 2 kochen

29



Eierspätzli



Wirz



Frühstücksspeck in Würfeln



Reibkäse



Halbrahm



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Wasser*, Rindsbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Eierspätzli 8 15	1 x 400 g	1 x 800 g
Wirz	1 x 250 g	1 x 500 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
Reibkäse 7	1 x 100 g	2 x 100 g
Halbrahm 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 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. 530 g)
Brennwert	677 kJ/ 162 kcal	3611 kJ/ 863 kcal
Fett	9.08 g	48.38 g
– davon ges. Fettsäuren	1.92 g	10.22 g
Kohlenhydrate	11.60 g	61.81 g
– davon Zucker	0.67 g	3.55 g
Eiweiss	6.97 g	37.16 g
Salz	0.943 g	5.025 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!)



1 Spätzli braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Spätzli** zusammen mit dem **Speck** darin für 3 Min. knusprig anbraten.



2 Gemüse hinzufügen

Geschnittenen **Wirsing** zu den **Spätzli** in die Bratpfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



3 Kräuter schneiden

Inzwischen **Schnittlauch** in Röllchen schneiden.



4 Für die Sauce

Hitze reduzieren und **Spätzli** mit **Halbrahm**, 50 ml [100 ml] **Wasser*** und 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver*** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



5 Sauce vollenden

Geriebenen **Käse** unter die **Sauce** heben und die **Sauce** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Spätzlipfanne auf tiefe Teller verteilen, mit gehackten **Kräutern** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!



Cheese spaetzle with bacon and savoy cabbage

Save time Family 15 minutes • 863 kcal • Cook on day 2

29



Spaetzle egg noodles



Savoy cabbage



Diced bacon



Grated cheese



Single cream



Chives

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Pepper*, salt*, oil*, water*, beef stock powder*

Cooking utensils

1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Spaetzle egg noodles 8 15	1 x	400 g	1 x	800 g
Savoy cabbage	1 x	250 g	1 x	500 g
Diced bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Grated cheese 7	1 x	100 g	2 x	100 g
Single cream 7	1 x	150 g	2 x	150 g
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 530 g)
Calories	677 kJ/ 162 kcal	3611 kJ/ 863 kcal
Fat	9.08 g	48.38 g
- of which saturated fats	1.92 g	10.22 g
Carbohydrate	11.60 g	61.81 g
- of which sugar	0.67 g	3.55 g
Protein	6.97 g	37.16 g
Salt	0.943 g	5.025 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7 Milk (including lactose) **8** Eggs **15** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Fry the spaetzle

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan. Fry the spaetzle together with the bacon for 3 min. until crispy.



2 Add the vegetables

Add the chopped savoy cabbage to the spaetzle in the frying pan and sauté for another 3-5 min.



3 Chop the herbs

Meanwhile, cut the chives into rings.



4 For the sauce

Reduce the heat and deglaze the spaetzle with the single cream, 50 ml [100 ml] water* and 4 g [8 g] beef stock powder*. Bring to the boil.



5 Finish the sauce

Mix the grated cheese into the sauce and season with salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion the spaetzle onto deep plates, sprinkle with chopped herbs and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Poêlée de spätzli au fromage avec du lard et chou frisé

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 863 kcal • Cuisiner au 2e jour

29



Spätzli aux œufs



Chou frisé



Lardons



Fromage râpé



Crème demi-écrémée



Ciboulette



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Poivre*, sel*, huile*, eau*, bouillon de bœuf en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Spätzli aux œufs 8 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Chou blanc	1 x 250 g	1 x 500 g
Lardons en dés	1 x 90 g	2 x 90 g
Fromage râpé 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 530 g)
Valeur calorique	677 kJ/ 162 kcal	3611 kJ/ 863 kcal
Lipides	9,08 g	48,38 g
- dont acides gras saturés	1,92 g	10,22 g
Glucides	11,60 g	61,81 g
- dont sucre	0,67 g	3,55 g
Protéines	6,97 g	37,16 g
Sel	0,943 g	5,025 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7**) lait (comprenant du lactose) **8**) œufs **15**) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Faire dorer les spätzli

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Faire revenir les spätzli avec le lard pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



Ajouter les légumes

Couper le chou vert et l'ajouter aux spätzli dans la poêle et faire revenir encore 3 à 5 min.



Couper les fines herbes

Pendant ce temps, couper la ciboulette en petits rouleaux.



Pour la sauce

Réduire le feu et déglacer les spätzli avec la crème demi-écrémée, 50 ml [100 ml] d'eau* et 4 g [8 g] de **bouillon de bœuf en poudre***. Porter une fois à ébullition.



Finir la sauce

Incorporer le fromage râpé à la sauce et assaisonner la sauce avec du sel* et du poivre*.



Dresser

Répartir la **poêlée de spätzli** dans des assiettes creuses, parsemer d'**herbes** hachées et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

