

Frische Eierspätzli mit Speck in cremiger Tomaten-Lauch-Sauce

Family 25 – 30 Minuten • 811 kcal • Tag 5 kochen



Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Scheiben



Lauch



Tomaten



Knoblauchzehe



Crème fraîche



geriebener Hartkäse



Eschalotte



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Eierspätzli 8 15	1 x 400 g	1 x 800 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x 75 g	2 x 75 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème fraîche 7	1 x 100 g	2 x 100 g
geriebener Hartkäse 7 8	1 x 40 g	2 x 40 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

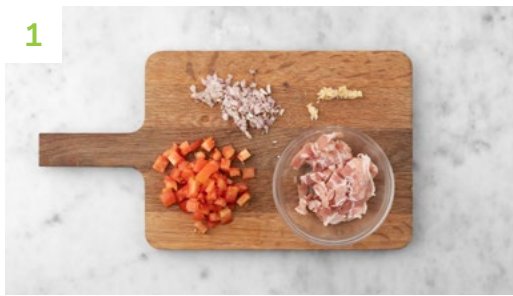
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	655 kJ/ 157 kcal	3392 kJ/ 811 kcal
Fett	9.21 g	47.64 g
- davon ges. Fettsäuren	3.95 g	20.45 g
Kohlenhydrate	12.95 g	67.01 g
- davon Zucker	1.63 g	8.45 g
Eiweiss	5.13 g	26.57 g
Salz	0.808 g	4.181 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!)



Vorbereitung

Tomate grob würfeln.

Eschalotte fein hacken.

Knoblauch fein hacken.

Lauch längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0.5 cm Halbmonde schneiden.

Speck in ca. 1 cm Streifen schneiden.



Spätzli braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Spätzli** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. **Spätzli** anschliessend aus der Bratpfanne nehmen, in eine grosse Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Speck anbraten

Dieselbe grosse Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe erneut bei mittlerer Hitze erwärmen.

Speckstreifen darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Lauch und **Eschalottenwürfel** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

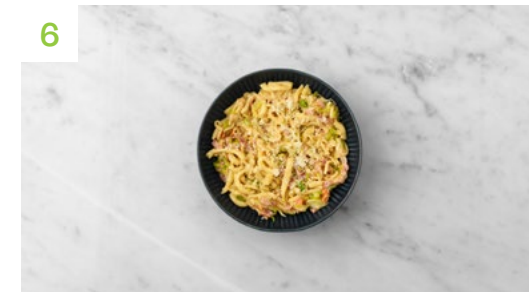
Hitze reduzieren, **Knoblauch** und **Tomatenstücke** zum **Speck** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** und 2 EL [4 EL] **Wasser*** zugeben und alles gut vermengen.



Spätzli vollenden

Gebratene **Spätzli** in die **Sauce** geben und vorsichtig unterheben. **Sauce** 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Spätzli auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen 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!





Fresh spaetzle egg noodles with bacon in creamy tomato and leek sauce

Family 25–30 minutes • 811 kcal • Cook on day 5



Spaetzle egg noodles



Sliced breakfast bacon



Leek



Tomatoes



Garlic clove



Crème fraîche



Grated hard cheese



Shallots



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Water*, olive oil*, salt*, pepper*, chicken stock powder*

Cooking utensils

1 large frying pan and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Spaetzle egg noodles 8 15	1 x	400 g	1 x	800 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 g	2 x	75 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Crème fraîche 7	1 x	100 g	2 x	100 g
Grated hard cheese 7 8	1 x	40 g	2 x	40 g
Shallots	1 x	50 g	2 x	50 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

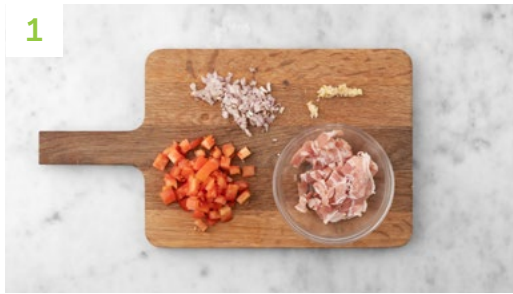
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 520 g)
Calories	655 kJ/157 kcal	3392 kJ/811 kcal
Fat	9.21 g	47.64 g
– of which saturated fats	3.95 g	20.45 g
Carbohydrate	12.95 g	67.01 g
– of which sugar	1.63 g	8.45 g
Protein	5.13 g	26.57 g
Salt	0.808 g	4.181 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!)



Preparation

Roughly dice the tomato.

Finely chop the shallots.

Finely chop the garlic.

Halve the leek lengthways, rinse thoroughly and chop into 0.5 cm half-moons.

Cut the bacon into 1 cm strips.



Fry the spaetzle

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* in a large frying pan on medium heat. Fry the spaetzle for 4–6 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned. Then remove the spaetzle from the frying pan, put them in a large bowl and place to one side.



Fry the bacon

Heat the same large frying pan again on medium heat without adding any more fat.

Fry the bacon strips for 4–5 min. until nice and crispy.

Add the leek and chopped shallots and sauté for another 5–6 min.



Add the vegetables

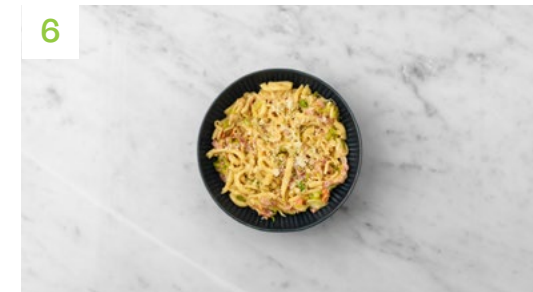
Reduce the heat, add the garlic and tomatoes to the bacon, add a little pepper*, then simmer for another 2 min.

Add the crème fraîche, 4 g [8 g] chicken stock powder* and 2 tbsp. [4 tbsp.] water* and mix well.



Finish the spaetzle

Add the fried spaetzle to the sauce and mix carefully. Let the sauce simmer for another 1 min.



Serve

Apportion the spaetzle onto plates, sprinkle with hard cheese 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!](http://www.hellofresh.ch/freunde)



Spätzli aux œufs frais avec du bacon dans une sauce crémeuse à base de tomates et de poireau

Famille 25 – 30 minutes • 811 kcal • Cuisiner au 5e jour



Spätzli aux œufs



Bacon en tranches



Poireaux



Tomates



Gousse d'ail



Crème fraîche



Fromage à pâte dure râpé



Échalote



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Eau *, huile d'olive*, sel*, poivre*, bouillon de volaille en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Spätzli aux œufs 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Bacon en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème fraîche 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 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

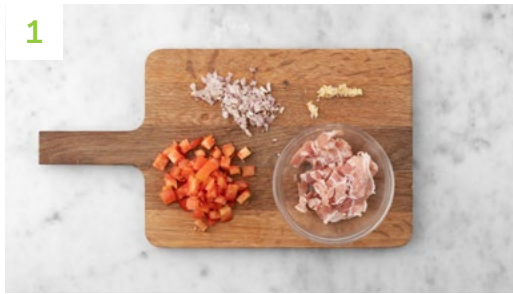
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 520 g)
Valeur calorique	655 kJ/ 157 kcal	3 392 kJ/ 811 kcal
Lipides	9,21 g	47,64 g
- dont acides gras saturés	3,95 g	20,45 g
Glucides	12,95 g	67,01 g
- dont sucre	1,63 g	8,45 g
Protéines	5,13 g	26,57 g
Sel	0,808 g	4,181 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 !)



Préparation

Couper les tomates en gros dés.

Hacher finement l'échalote.

Hacher finement l'ail.

Fendre le poireau en deux dans le sens de la longueur, bien laver et couper en demi-lunes de 0,5 cm.

Couper le bacon en lanières d'env. 1 cm.



Faire dorer les spätzli

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* dans une grande poêle à feu moyen. Y faire revenir les spätzli 4 à 6 min en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés. Les retirer de la poêle puis les verser dans un saladier et réserver.



Faire revenir le lard

Chauffer à nouveau la même grande poêle à feu moyen, sans ajouter de matière grasse.

Faire dorer les lamelles de bacon 4 – 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes.

Ajouter le poireau et l'échalote hachée, et faire revenir le tout encore 5– 6 minutes.



Ajouter les légumes

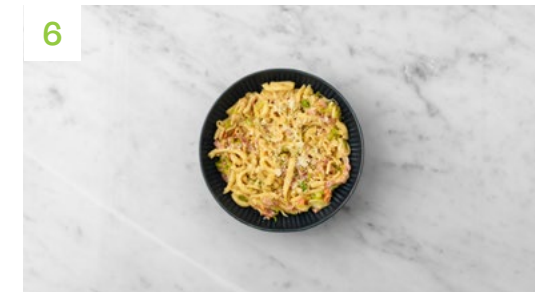
Baisser le feu, ajouter l'ail et les tomates au bacon, puis poivrer* légèrement et laisser mijoter env. 2 minutes.

Ajouter la crème fraîche, 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre* et 2 cs [4 cs] d'eau*, bien mélanger.



Mettre la touche finale aux spätzli

Ajouter les spätzli à la sauce et mélanger délicatement. Continuer à faire mijoter la sauce 1 minute.



Dresser

Répartir les spätzli dans les assiettes, parsemer de fromage râpé 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 !

