

Frische Eierspätzli mit Speck in cremiger Tomaten-Lauch-Sauce

Family One-Pot-Gericht Klimaheld 25 – 35 Minuten • 842 kcal • Tag 5 kochen



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Scheiben



Lauch



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Eschalotte



Crème fraîche aus Saland



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pouletbouillonpulver*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel und 1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische 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
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Crème fraîche aus Saland 7)	1 x 100 g	2 x 100 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

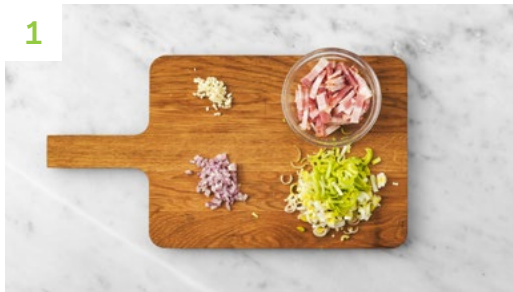
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 450 g)
Brennwert	776 kJ/ 186 kcal	3525 kJ/ 842 kcal
Fett	11.4 g	51.8 g
- davon ges. Fettsäuren	4.56 g	20.7 g
Kohlenhydrate	14.5 g	66 g
- davon Zucker	1.6 g	7.1 g
Eiweiss	5.8 g	26.5 g
Salz	0.96 g	4.35 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 **14**) Schwefeldioxyde und Sulfite **15**) Weizen

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



Vorbereitung

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 **Eschallottenwürfel** hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

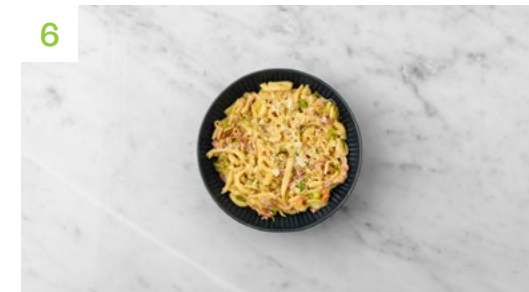
Hitze reduzieren, **Knoblauch** zum **Speck** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver***, **Tomatenpesto** und 3 EL [6 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 One-pot dish Eco-friendly 25-35 minutes • 842 kcal • Cook on day 5



Fresh spaetzle egg noodles



Sliced breakfast bacon



Baby spinach



Tomato pesto



Garlic clove



Grated Italian-style hard cheese



Shallots



Crème fraîche from Saland



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Olive oil*, chicken stock powder*, salt*, pepper*

Cooking utensils

1 large bowl and 1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh 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
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Grated Italian-style hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
Shallots	1 x	50 g	2 x	50 g
Crème fraîche from Saland 7)	1 x	100 g	2 x	100 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

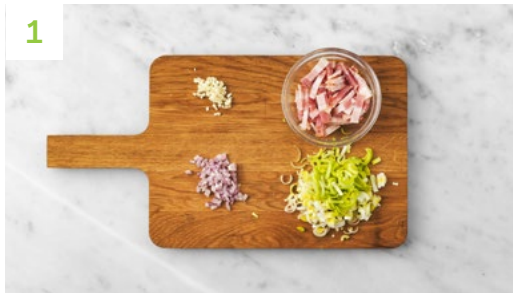
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 450 g)
Calories	776 kJ/186 kcal	3525 kJ/842 kcal
Fat	11.4 g	51.8 g
– of which saturated fats	4.56 g	20.7 g
Carbohydrate	14.5 g	66 g
– of which sugar	1.6 g	7.1 g
Protein	5.8 g	26.5 g
Salt	0.96 g	4.35 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 **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat

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



1 Get prepped

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.



2 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 pan, put them in a large bowl and set aside.



3 Fry the bacon

Heat the same large frying pan again on medium heat without 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.



4 Add the vegetables

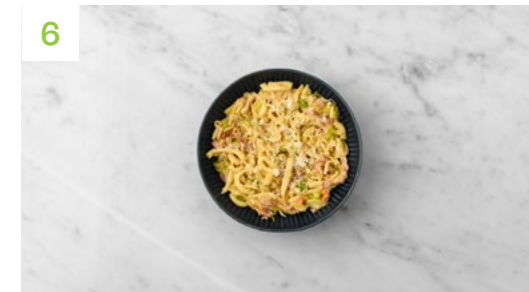
Reduce the heat, add the garlic to the bacon, add a little pepper*, then simmer for another 1 min.

Add the crème fraîche, 4 g [8 g] chicken stock powder* and 3 tbsp. [6 tbsp.] water* and mix everything well.



5 Finish the spaetzle

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



6 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/



Spätzli frais aux œufs au bacon, sauce crémeuse aux tomates et poireaux

Famille Plat One-Pot Écologique 25 – 35 minutes • 842 kcal • Cuisiner au 5e jour



Spätzli frais aux œufs



Lard fumé en tranches



Poireau



Pesto de tomates



Gousse d'ail



Fromage italien
à pâte dure râpé



Échalotes



Crème fraîche de Saland



C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

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

Ustensiles de cuisine

1 saladier et 1 grande poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Spätzli frais aux œufs 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Lard fumé en tranches	1 x 75 g	2 x 75 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Pesto à la tomate 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage italien à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 g
Crème fraîche de Saland 7)	1 x 100 g	2 x 100 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. 450 g)
Valeur calorique	776 kJ/ 186 kcal	3525 kJ/ 842 kcal
Lipides	11,4 g	51,8 g
- dont acides gras saturés	4,56 g	20,7 g
Glucides	14,5 g	66 g
- dont sucre	1,6 g	7,1 g
Protéines	5,8 g	26,5 g
Sel	0,96 g	4,35 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

14) dioxydes de soufre et sulfites **15**) blé

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



Préparation

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

Dans une grande poêle, chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*.

Y faire revenir les spätzli pendant 4 à 7 min en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés.

Verser ensuite les spätzli dans un saladier et réserver.



Faire frire le bacon

Faire chauffer à nouveau la même grande poêle à feu moyen sans ajouter de matière grasse.

Y faire revenir les tranches de bacon pendant 4 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes.

Ajouter les poireaux et les dés d'échalote et faire revenir pendant 5 à 6 min supplémentaires.



Ajouter les légumes

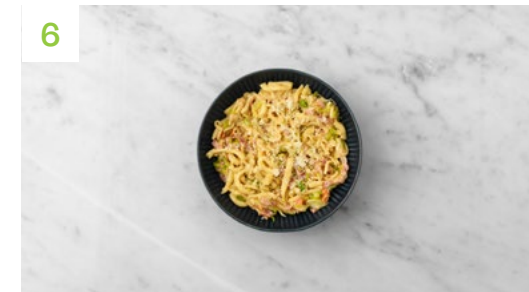
Réduire le feu, ajouter l'ail au bacon, poivrer* légèrement et laisser mijoter encore 1 min env.

Ajouter la crème fraîche, 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*, le pesto de tomates et 3 cs [6 cs] d'eau* et bien mélanger le tout.



Terminer les spätzli

Ajouter les spätzli sautés à la sauce et mélanger délicatement. Laisser mijoter la sauce pendant 1 min.



Dresser

Répartir les spätzli dans des assiettes, parsemer de fromage à pâte dure 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/

