

# Alpine Käsespätzlipfanne mit Birne und Speck

## Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

Family 25 – 35 Minuten • 833 kcal • Tag 3 kochen

14



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck gewürfelt



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie, glatt



Reibekäse aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Halbrahm aus Saland

**DAS GING  
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl  
an schnellen Rezepten für  
nächste Woche.



**ZEIT SPAREN**



# Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Eierspätzli <b>8</b>   <b>15</b> )	1 x 400 g	1 x 800 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Birne	1 x 200 g	2 x 200 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Petersilie, glatt	1 x 10 g**	1 x 10 g
Reibekäse aus Saland <b>7</b> )	1 x 50 g	1 x 100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 x 20 g	1 x 40 g
Halbrahm aus Saland <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 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. 560 g)
Brennwert	617 kJ/ 147 kcal	3484 kJ/ 833 kcal
Fett	7.7 g	43.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.2 g	12.2 g
Kohlenhydrate	13.6 g	76.7 g
– davon Zucker	2.8 g	15.7 g
Eiweiss	5.5 g	31.3 g
Salz	0.75 g	4.22 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!)



### Zu Beginn

**Birne** schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.



### Birne anbraten

Eine grosse Bratpfanne auf mittlerer Stufe ohne Fettzugabe erhitzen. **Speck**, **Zwiebel** und **Birne** darin 5 – 7 Min. anbraten, bis die **Birne** bissfest und die **Zwiebel** glasig ist.



### Spätzli anbraten

Währenddessen in einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Spätzli** darin ca. 7 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



### Sauce vollenden

**Bratpfanneninhalte** mit **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser\*** ablöschen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Reibekäse** zur **Sauce** geben und noch 1 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Sauce** ein bisschen eingedickt ist.



### Spätzli vollenden

**Spinat** in kleinen Portionen nach und nach in die **Sauce** geben, bis der ganze **Spinat** zusammengefallen ist.

Gebratene **Spätzli** unter die **Sauce** heben und alles noch einmal in der Bratpfanne wenden. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



### Anrichten

**Spätzlipfanne** auf Teller verteilen. Mit **geraspeltem Hartkäse** 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!

