

Alpine Käsespätzlipfanne mit Birne und Speck

Babyspinat & Käse-Schnittlauch-Topping

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

34



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck gewürfelt



Birne



Babyspinat



Zwiebel



Petersilie, glatt



Reibkäse aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Halbrahm aus Saland



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

Los geht's

Wasche die Früchte, das Gemüse und die Kräuter.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Eierspätzli 8 15)	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 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Halbrahm aus Saland 7)	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.

Kräuter fein hacken.



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.

Gouda zur **Sauce** geben und noch 1 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Sauce** etwas 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, Hälfte der **Kräuter** darüberstreuen 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!

