

Käsespätzlipfanne mit Speck und Wirz getopft mit frischen Kräutern

extra schnell Family 15 – 25 Minuten • 773 kcal • Tag 2 kochen

29



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck gewürfelt



Wirz, geschnitten



Reibekäse aus Saland



Halbrahm aus Saland



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Knoblauchzehe



Schnittlauch



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 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
Wirz, geschnitten	1 x 250 g	1 x 500 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	1 x 5 g	2 x 5 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 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. 510 g)
Brennwert	632 kJ/ 151 kcal	3232 kJ/ 773 kcal
Fett	8 g	41.2 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10.3 g
Kohlenhydrate	12.3 g	62.7 g
– davon Zucker	0.7 g	3.8 g
Eiweiss	5.9 g	30.2 g
Salz	0.98 g	5.01 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 **10)** Sellerie **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.

Knoblauch in die Pfanne pressen.

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!

