

Gebratene Spätzli mit Speck und Spitzkohl

dazu würziger Reibekäse und Schnittlauch

Family **schnell** 25 – 35 Minuten • 752 kcal • Tag 2 kochen



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Scheiben



Schnittlauch



Halbrahm aus Saland



Reibekäse aus Saland



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Spitzkohl, geschnitten



Zwiebel



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Zucker*, Butter*, Öl*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Eierspätzli 8 15	1x 400 g	1x 800 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1x 75 g	2x 75 g
Schnittlauch	1x 10 g**	1x 10 g
Halbrahm aus Saland 7	1x 150 g	2x 150 g
Reibekäse aus Saland 7	1x 50 g	1x 100 g
Worcester Sauce 11	1x 8 ml	2x 8 ml
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9	1x 3 g	2x 3 g
Spitzkohl, geschnitten	1x 200 g	1x 400 g
Zwiebel	1x 100 g	2x 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. 440 g)
Brennwert	712 kJ/ 170 kcal	3146 kJ/ 752 kcal
Fett	9.5 g	41.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.9 g	12.9 g
Kohlenhydrate	15 g	66.3 g
– davon Zucker	1.7 g	7.5 g
Eiweiss	5.7 g	25.1 g
Salz	1.08 g	4.75 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 **9** Senf **11** Soja **15** Weizen

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



Kleine Vorbereitung

Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und **Kohl** in 2 cm Stücke schneiden.

Zwiebel fein würfeln.

Speck in Streifen schneiden.



Spitzkohl braten

Zwiebelwürfel, **Speckstreifen** und 0.5 TL [1 TL] **Zucker*** in einer grossen Bratpfanne auf mittlerer Stufe 1 – 2 Min. anbraten.

Spitzkohl zugeben und zusammen 2 – 3 Min. braten.

Halbrahm, **Worcester Sauce**, „Hello Smoky Paprika“ und 75 ml [150 ml] **Wasser***iterrühren und ca. 10 Min. auf mittlerer Stufe abgedeckt weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Spätzli zubereiten

Währenddessen in einer zweiten grossen Bratpfanne 1 TL [2 TL] **Öl*** und 1 TL [2 TL] **Butter*** erhitzen

Spätzli darin 6 – 8 Min. unter Wenden goldbraun anbraten.



In der Zwischenzeit

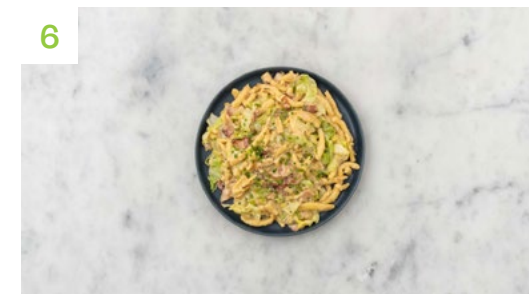
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Für die Spätzlipfanne

Gebratene **Spätzli** unter das **Speck-Spitzkohl-Gemüse** heben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Reibekäse über die **Spätzli** verteilen und durchrühren.



Anrichten

Spätzli-Pfanne auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** 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!

