

One-Pan frische Eierspätzli mit Speck in cremiger Tomaten-Lauch-Sauce

Family **schnell** 25 – 35 Minuten • 757 kcal • Tag 5 kochen

14



frische Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Scheiben



Lauch



Eschalotte



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Crème fraîche light



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

Los geht's

Wasche das Gemüse.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pouletbouillonpulver*, Pfeffer*, Wasser*

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 |
| Eschalotte | 1 x 50 g | 2 x 50 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Tomatenpesto 14) | 1 x 25 g | 2 x 50 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Crème fraîche light 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

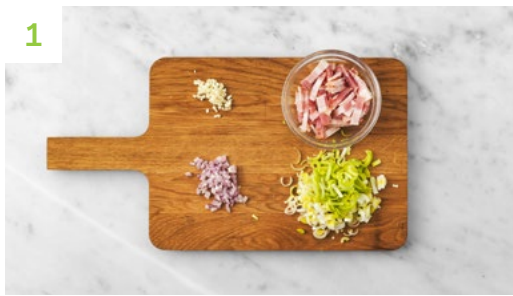
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 470 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 676 kJ/ 161 kcal | 3169 kJ/ 757 kcal |
| Fett | 8.9 g | 41.8 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2.2 g | 10.2 g |
| Kohlenhydrate | 14.1 g | 66 g |
| – davon Zucker | 1.2 g | 5.6 g |
| Eiweiss | 5.8 g | 27 g |
| Salz | 0.93 g | 4.36 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**) Schwefeldioxide 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 Pfanne 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

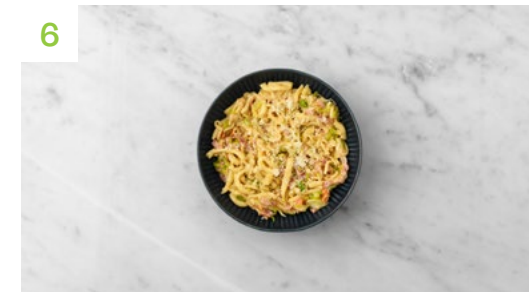
Hitze reduzieren, **Knoblauch** zum **Speck** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

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!

