



GEBRATENE SPÄTZLE MIT BACON,

kräftigem Bergkäse und Wirsing



HELLO BERGKÄSE

Den wunderbar würzigen Geschmack verdankt der Bergkäse den saftigen Kräutern der Bergwiesen, auf dem die Kühe weiden.

BEST OF
2017
★★★★



Eierspätzle



Bacon



Wirsing



Bergkäse



Sahne



Zwiebel



Schnittlauch



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

5 Tag 1-5 kochen

Unsere Spätzle mit Bacon sind tatsächlich das beliebteste Rezept des gesamten Jahres 2017! Kein Wunder – Der Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche hat ja auch alles, was das Herz begehrt: Spätzle und dazu herrlich würziger Bergkäse – der sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Leckerer Bacon und frischer Wirsing runden unsere Spätzle perfekt ab. Und viele **Ballaststoffe** stecken auch noch drin! Ein verdienter erster Platz.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Pfannen** und eine **Gemüsereibe**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Strunk vom **Wirsing** entfernen und **Wirsing** in ca. 2 cm große Rauten schneiden. **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Bacon** in Streifen schneiden.



2 WIRSING BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** und **Baconstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Wirsingrauten** zugeben und alles 1 – 2 Min. anbraten. Anschließend mit **Sahne** und 50 ml [100 ml] warmem **Wasser** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** erhitzen, **Eierspätzle** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. **Bergkäse** grob reiben.



5 FÜR DIE SPÄTZLEPFANNE

Gebratene **Spätzle** unter das **Bacon-Wirsing-Gemüse** heben, geriebenen **Bergkäse** darüberstreuen und noch einmal in der Pfanne wenden.



6 ANRICHTEN

Gebratene **Spätzle** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Wirsing DE	¼	½
Zwiebel DE	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Eierspätzle 1) 3)	400 g	800 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Bergkäse 7)	50 g	100 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	649 kJ/156 kcal	3567 kJ/856 kcal
Fett	10 g	50 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	23 g
Kohlenhydrate	13 g	69 g
– davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	6 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!