



GOLDBRAUN GEBRATENE SPÄTZLE

mit getrockneten Tomaten und Zucchini



HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für heiße Sommertage: Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



Eierspätzle



Basilikumpaste



Hartkäse



getrocknete Tomaten



Zucchini



Gemüsebrühe



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

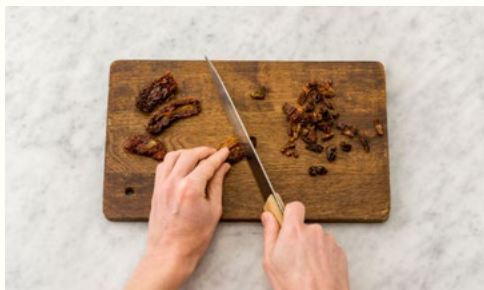
leichter Genuss

Zeit sparen

Veggie

Man nehme das Lieblingsgericht der Schwaben, verbinde es mit der aromatisch-mediterranen Küche Italiens und heraus kommt diese Geschmacksüberraschung: gebratene Käsespätzle all'italiana, wie wir sie liebevoll mit Spitznamen nennen! Eine völlig neue und inspirierende Variante für einen echten Klassiker – die Dir noch dazu Zeit spart, da sie schnell und unkompliziert gemacht ist! Genieße die Aromen Italiens.

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du eine **Gemüsereibe**, **1 große Pfanne** (mit **Deckel**) und eine **Knoblauchpresse**.



1 VORBEREITEN

Erhitze **50 ml** [75 ml/100 ml] **Wasser** im **Wasserkocher**.

Knoblauch abziehen.

Kirschtomaten halbieren.

Getrocknete Tomaten grob hacken.



2 ZUCCHINI SCHNEIDEN

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

Aus heißem **Wasser*** und **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

Hartkäse reiben.



3 SPÄTZLE BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** und **Butter*** erhitzen und **Eierspätzle** und **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 6 Min. unter Wenden anbraten, bis sie goldbraun sind.



4 WEITERSCHMOREN

Anschließend Pfanne mit vorbereiteter **Gemüsebrühe** ablöschen.

Kirschtomatenhälften hinzugeben und 3 – 4 Min. schmoren lassen.



5 ABSCHMECKEN

Knoblauch in die Pfanne pressen, **Basilikumpaste** und **getrocknete Tomaten** unterheben.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Deckel aufsetzen und **Spätzle** bei schwacher Hitze ca. 3 Min. weitergaren.



6 ANRICHTEN

Spätzle auf Teller verteilen und mit geriebenem **Hartkäse** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Zucchini ES	1	2	2
Gemüsebrühe 15)	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Eierspätzle 1) 2)	500 g	750 g	1000 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
heißes Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Butter* 7)	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

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	474 kJ/113 kcal	2596 kJ/618 kcal
Fett	4 g	21 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	6 g
Kohlenhydrate	15 g	79 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	6 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen **2)** Ei **5)** Milch

15) kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!