



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.



Bacon (Scheiben)



Wirsing



Eierspätzle



Sahne



Zwiebel



Bergkäse



Schnittlauch



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

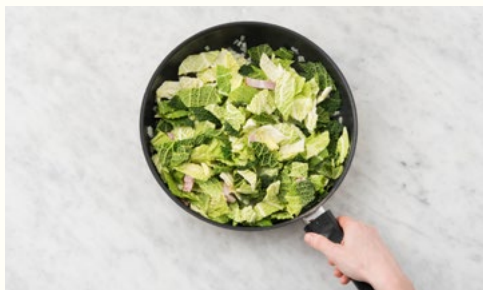
Ein Klassiker für alle Liebhaber der herzhaften Küche: Spätzle! Wir haben das altbewährte Gericht mit herrlich würzigem Bergkäse zubereitet – der sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Leckerer Bacon und frischer Wirsing runden unsere Käsespätzle perfekt ab. Und viele **Ballaststoffe** stecken auch noch drin! Guten Appetit!

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



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Strunk vom **Wirsing** entfernen, dann **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** 1 – 2 Min. mitbraten. Dann mit **Sahne** und 50 ml [100 ml] warmem **Wasser** ablöschen und 10 – 15 Min. auf mittlerer Stufe weiterköcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

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



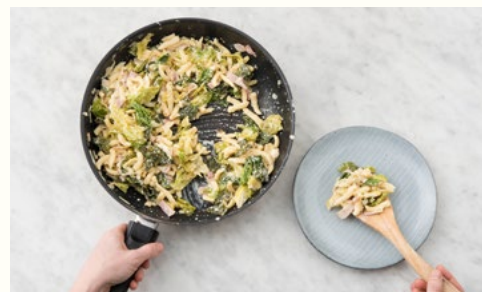
5 FÜR DIE SPÄTZLEPFANNE

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



3 SPÄTZLE ZUBEREITEN

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



6 ANRICHTEN

Käsespätzlepfanne auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Wirsing	¼	½
Zwiebel DE	1	2
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Sahne 7)	200 g	400 g
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!