

Käsespätzlipfanne mit Speck

Lauch und Champignons

Zeit sparen Family 25 – 35 Minuten • 3.159 kj/755 kcal • Tag 3 kochen

23



Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Würfeln



Gouda



Halbrahm



Champignons und
Lauch, geschnitten



Schnittlauch



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

Gut, im Haus zu haben

Rindsbouillonpulver*, Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Eierspätzli 8 15	1 x 400 g	1 x 800 g
Frühstücksspeck in Würfeln	1 x 90 g	2 x 90 g
Gouda 7	1 x 75 g	2 x 75 g
Halbrahm 7	1 x 200 g	2 x 200 g
Champignons und Lauch, geschnitten	1 x 300 g	1 x 600 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Rindsbouillonpulver*, Öl*, Wasser*	Angaben im Text	
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	3.850 kJ/920 kcal
Fett	9.96 g	57.32 g
- davon ges. Fettsäuren	1.98 g	11.40 g
Kohlenhydrate	11.67 g	67.18 g
- davon Zucker	0.43 g	2.49 g
Eiweiss	5.83 g	33.54 g
Salz	0.90 g	5.23 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 **15** Weizen.

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



Spätzli braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Spätzli zusammen mit dem **Speck** darin für 3 Min. knusprig anbraten.



Gemüse hinzufügen

Geschnittenes Gemüse zu den Spätzli in die Bratpfanne geben und weitere 3 – 5 Min. anbraten.



Kräuter schneiden

Schnittlauch in Röllchen schneiden.



Für die Sauce

Hitze reduzieren und **Spätzli** mit der Halbrahm und dem 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver*** ablöschen. Einmal aufkochen lassen.



Sauce vollenden

Gouda unter die **Sauce** heben und die **Sauce** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Spätzlipfanne auf tiefe Teller verteilen, mit **gehackten Kräutern** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!





Cheese spaetzle stir-fry with bacon, leek and mushrooms

Save time Family 25-35 minutes • 3.159 kj/755 kcal • Cook on day 3

23



Egg spaetzle noodles



Diced breakfast bacon
Gouda



Cheese mix



Single cream



Mushrooms and leeks, sliced



Chives



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

Good to have at hand

Beef stock powder*, oil*, water*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large frying pan.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Spaetzle egg noodles 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Gouda 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Single cream 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Mushrooms and leek, sliced	1 x 300 g	1 x 600 g
Chives	1 x 10 g**	1 x 10 g
Beef stock powder*, oil*, water*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	669 kJ/160 kcal	3.850 kJ/920 kcal
Fat	9.96 g	57.32 g
- incl. saturated fats	1.98 g	11.40 g
Carbohydrate	11.67 g	67.18 g
- incl. sugar	0.43 g	2.49 g
Protein	5.83 g	33.54 g
Salt	0.90	5.23

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** milk (including lactose) **8)** eggs **15)** wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Fry spaetzle noodles

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan.

Fry spaetzle noodles together with bacon for 3 min. until crispy.



Add vegetables

Add chopped vegetables to the spaetzle noodles in the frying pan and sauté for another 3-5 min.



Chop the herbs

Cut the chives into rolls.



For the sauce

Reduce heat and deglaze spaetzle noodles with single cream and 4 g [8 g] beef stock powder*. Bring to the boil.



Finish the sauce

Mix the gouda into the sauce and season the sauce with salt* and pepper*.



Serve

Apportion the spaetzle stir-fry onto deep plates, sprinkle with chopped herbs and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Poêlée de spätzli au fromage et au lard poireau et champignons

Gain de temps **Famille** 25 minutes • 3.159 kj/755 kcal • Consommer dans les 3 jours

23



Spätzli aux œufs



Lardons en dés
Gouda



Crème demi-écrémée



Champignons et



poireau émincés



Ciboulette



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de bœuf en poudre*, eau*, huile*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Spätzli aux œufs 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Lardons en dés	1 x 90 g	2 x 90 g
Gouda 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Champignons et poireaux émincés	1 x 300 g	1 x 600 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Bouillon de bœuf en poudre*, huile*, eau*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	669 kJ/160 kcal	3.850 kJ/920 kcal
Lipides	9.96 g	57.32 g
- dont acides gras saturés	1.98 g	11.40 g
Glucides	11.67 g	67.18 g
- dont sucre	0.43 g	2.49 g
Protéines	5.83 g	33.54 g
Sel	0.90	5.23

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (y compris lactose) **8)** œufs **15)** blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Faire dorer les spätzli

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

Faire revenir les spätzli avec le lard 3 min jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



2 Ajouter les légumes

Ajouter les légumes coupés aux spätzli dans la poêle et faire revenir encore 3 à 5 min.



3 Couper les fines herbes

Couper la ciboulette en rondelles.



4 Pour la sauce

Réduire le feu et déglacer les spätzli avec la crème demi-écrémée et les 4 g [8 g] de bouillon de bœuf en poudre*. Porter une fois à ébullition.



5 Finir la sauce

Incorporer le gouda à la sauce, saler* et poivrer*.



6 Dresser

Répartir la poêlée de spätzli dans des assiettes creuses, parsemer d'herbes hachées et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

