

Käsespätzlipfanne mit Speck und Wirz

Zeit sparen Family 15 Minuten • 3429 kj/820 kcal • Tag 2 kochen

26



Eierspätzli



Frühstücksspeck
in Würfeln



würziger Reibekäse



Halbrahm



Schnittlauch



Wirz



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

Gut, im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne und 1 Messbecher

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
würziger Reibekäse 7	1 x 75 g	2 x 75 g
Halbrahm 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Wirz	1 x 250 g	1 x 500 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	659 kJ/158 kcal	3429 kJ/820 kcal
Fett	8.67 g	45.13 g
- davon ges. Fettsäuren	3.33 g	17.34 g
Kohlenhydrate	11.80 g	61.41 g
- davon Zucker	0.68 g	3.55 g
Eiweiss	6.66 g	34.69 g
Salz	0.937 g	4.875 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**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver*** ablöschen.

Einmal aufkochen lassen.



Sauce vollenden

Würziger Reibekäse 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!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



Cheese spaetzle noodles with bacon and savoy cabbage

Save time Family 15 minutes • 3.429 kj/820 kcal • Cook on day 2

26



Egg spaetzle noodles



Diced bacon



Grated mature cheese



Single cream



Chives



Savoy cabbage



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

Good to have at hand
Beef stock powder*, pepper*, salt*, oil*, water*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large frying pan and 1 measuring jug

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
Grated mature cheese 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Single cream 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Chives	1 x 10 g **	1 x 10 g
Savoy cabbage	1 x 250 g	1 x 500 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	659 kJ/158 kcal	3.429 kJ/820 kcal
Fat	8.67 g	45.13 g
- incl. saturated fats	3.33 g	17.34 g
Carbohydrate	11.80 g	61.41 g
- incl. sugar	0.68 g	3.55 g
Protein	6.66 g	34.69 g
Salt	0.937 g	4.875 g

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 tbs. [2 tbs.] 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 the heat and **deglaze spaetzle noodles** with **single cream**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **water*** and 4 g [8 g] **beef stock powder***.

Bring to the boil.



Finish the sauce

Mix the **grated mature cheese** 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!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



Poêlée de spätzli au fromage avec du lard et chou frisé

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 3.429 kj/820 kcal • Cuisiner au 2e jour

26



Spätzli aux œufs



Lardons



Fromage râpé épice



Crème demi-écrémée



Ciboulette



Chou frisé



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

Ingédients à toujours avoir chez soi

Bouillon de bœuf en poudre*, poivre*, sel*, huile*, eau*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle et 1 verre doseur

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Spätzli aux œufs 8 15	1 x 400 g	1 x 800 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Fromage râpé épicé 7	1 x 75 g	2 x 75 g
Crème demi-écrémée 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Chou de Savoie	1 x 250 g	1 x 500 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	659 kJ/158 kcal	3.429 kJ/820 kcal
Lipides	8.67 g	45.13 g
- dont acides gras saturés	3.33 g	17.34 g
Glucides	11.80 g	61.41 g
- dont sucre	0.68 g	3.55 g
Protéines	6.66 g	34.69 g
Sel	0.937 g	4.875 g

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 le 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

Couper le **chou** et l'ajouter aux **spätzli** dans la poêle ; 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**, 50 ml [75 ml | 100 ml] d'**eau*** et 4 g [8 g] de **bouillon de bœuf en poudre***.

Porter une fois à ébullition.



5 Finir la sauce

Incorporer le **fromage râpé épicé** à la **sauce** et assaisonner la sauce avec du **sel*** et du **poivre***.



6 Dresser

Répartir la **poêlée de spätzli** dans des assiettes creuses, parsemer de **ciboulette hachée** et déguster.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

