

Spätzli mit Speck

in cremiger Cherry-Tomaten-Lauch-Sauce

Family 25 – 30 Minuten • 3.880 kj/927 kcal • Tag 2 kochen

10



Knoblauchzehe



Cherry-Tomaten



Frühstücksspeck
in Scheiben



Crème fraîche



Lauch



Hartkäse geraspelt



Eierspätzli



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

Gut, im Haus zu haben

Pouletbouillonpulver*, Wasser*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Cherry-Tomaten	1 x	125 g	1 x	250 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x	75 g	1 x	150 g
Crème fraîche 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Lauch	1 x	200 g	2 x	200 g
Hartkäse geraspelt 5)	1 x	40 g	2 x	40 g
Eierspätzli 1) 2)	1 x	400 g	1 x	800 g
Pouletbouillonpulver*, Wasser*, Olivenöl*	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	702 kJ/168 kcal	3.880 kJ/927 kcal
Fett	11.02 g	60.90 g
- davon ges. Fettsäuren	1.53 g	8.44 g
Kohlenhydrate	12.27 g	67.78 g
- davon Zucker	1.44 g	7.96 g
Eiweiss	4.80 g	26.54 g
Salz	0.545 g	3,013 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 : 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



Vorbereitung

Lauch längs halbieren, gut waschen und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Speck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Spätzli braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Spätzli** darin 4 – 6 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Anschliessend aus der Bratpfanne nehmen, in eine grosse Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Speck anbraten

Dieselbe grosse Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe wieder bei mittlerer Hitze erwärmen, **Speckstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.

Lauch hinzugeben und für weitere 2 Min. braten.



Gemüse hinzufügen

Hitze reduzieren, **Knoblauch** und **Tomatenhälften** zum **Speck** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** und 2 EL [4 EL] **Wasser*** zugeben und alles gut vermischen.



Spätzli vollenden

Gebratene **Spätzli** in die **Sauce** geben und vorsichtig unterheben.

Die **Sauce** 1 Min. weiterköcheln lassen.



Anrichten

Spätzli auf Teller verteilen, **Hartkäse** darüberstreuen 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!



Spaetzle noodles with bacon in creamy cherry tomato and leek sauce

Family 25-30 minutes • 3.880 kj/927 kcal • Cook on day 2

10



Garlic cloves



Cherry tomatoes



Sliced breakfast bacon



Crème fraîche



Leek



Grated hard cheese



Egg spaetzle noodles



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

Good to have at hand

Chicken stock powder*, water*, olive oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 large frying pan and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Cherry tomatoes	1 x	125 g	1 x	250 g
Bacon, slices	1 x	75 g	1 x	150 g
Crème fraîche 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Hard cheese, grated 5)	1 x	40 g	2 x	40 g
Spaetzle egg noodles 1) 2)	1 x	400 g	1 x	800 g
Chicken stock powder*, water*, olive oil*, Salt*, pepper*	Amounts specified in text 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. 1.000 g)
Calories	702 kJ/168 kcal	3.880 kJ/927 kcal
Fat	11.02 g	60.90 g
- incl. saturated fats	1.53 g	8.44 g
Carbohydrate	12.27 g	67.78 g
- incl. sugar	1.44 g	7.96 g
Protein	4.80 g	26.54 g
Salt	0.545 g	3.013 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: 1) Cereals containing gluten (wheat) or products thereof **2)** Eggs or egg products **5)** Milk or milk products (including lactose).

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



Preparation

Halve the leek lengthways, wash well, then cut it into 0.5 cm half-moons.

Cut cherry tomatoes in half.

Peel and finely chop the garlic.

Cut the bacon into strips approx. 1 cm wide.



Add vegetables

Reduce heat, add garlic and tomato halves to the bacon, add a little pepper*, then simmer for approx. 2 min. more.

Add crème fraîche, 4 g [8 g] chicken stock powder* and 2 tbsp. [4 tbsp.] water* and mix everything well.



Fry spaetzle noodles

Heat 1 tbsp. [2 tbsp] oil* in a large frying pan on medium heat and fry spaetzle noodles for 4-6 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned.

Then remove from the frying pan, put in a large bowl and place to one side.



Finish spaetzle noodles

Add the fried spaetzle noodles to the sauce and mix carefully.

Let the sauce simmer for another 1 min.



Sauté bacon

Heat up the same large frying pan without added fat on medium heat and fry the bacon strips for 4-5 min. until they are nice and crispy.

Add the leek and fry for a further 2 min.



Serve

Apportion spaetzle noodles onto plates, sprinkle hard cheese on top and enjoy.

Bon appetit!

You love HelloFresh?

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



Spätzle au bacon et sauce crémeuse à base de tomates cerises et de poireau

Famille 25 - 30 minutes - 3.880 kj/927 kcal • Cuisiner au 2e jour

10



Gousse d'ail



Tomates cerises



Bacon en tranches



Crème fraîche



Poireau



Fromage à pâte dure râpé



Spätzle aux œufs



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Bouillon de volaille en poudre*, eau*, huile d'olive*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gousses d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomates cerises	1 x 125 g	1 x 250 g
Bacon en tranches	1 x 75 g	1 x 150 g
Crème fraîche (5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Fromage à pâte dure râpé (5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Spätzle aux œufs (1) (2)	1 x 400 g	1 x 800 g
Bouillon de volaille en poudre*, eau*, huile	Détails dans le texte d'olive*	

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	702 kJ/168 kcal	3.880 kJ/927 kcal
Lipides	11.02 g	60.90 g
- dont acides gras saturés	1.53 g	8.44 g
Glucides	12.27 g	67.78 g
- dont sucre	1.44 g	7.96 g
Protéines	4.80 g	26.54 g
Sel	0.545 g	3.013 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 : 1 céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **2** œufs ou produits à base d'œufs **5** lait ou produits laitiers (y compris le lactose)

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



Préparation

Fendre les poireaux en deux dans le sens de la longueur, bien laver et couper en demi-lunes de 0.5 cm.

Couper les **tomates cerises** en deux.

Peler et hacher finement l'ail.

Couper le **bacon** en lanières d'env. 1 cm.



Faire dorer les spätzle

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen, y faire revenir les **spätzle** 4 à 6 min. en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés.

Les verser dans un saladier et réserver.



Faire revenir le bacon

Chauffer à nouveau la poêle à feu moyen sans ajouter de matière grasse, y faire dorer le **bacon** 4 à 5 min. jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajouter le poireau et faire revenir encore 2 minutes.



Ajouter les légumes

Baisser le feu, ajouter au **bacon** l'ail et les moitiés de **tomates**, **poivrer*** légèrement et laisser mijoter env. 2 min.

Ajouter la **crème fraîche**, 4 g [8 g] de **bouillon de volaille en poudre*** et 2 cs [4 cs] d'eau* ; et bien mélanger.



Mettre la touche finale aux spätzle

Ajouter les **spätzle** à la **sauce** et incorporer délicatement.

Continuer à faire mijoter la **sauce** 1 minute.



Dresser

Répartir les **spätzle** dans les assiettes, recouvrir de fromage râpé 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 !

