



Deftige Bacon-Spätzle

mit cremiger Gemüsesauce



ca. 20min



2 Personen

So, ihr Spatzen, Zeit für Spätzle! Die fluffige, nudelartige Teigware ist ziemlich sicher unser liebstes Element der schwäbischen Küche und wir experimentieren sehr gerne damit herum. Unsere heutige Idee beinhaltet knusprig-salzigen Bacon und eine cremige Sauce mit Lauch und Paprika. Und wer hätte es gedacht: Passt perfekt! Wenn du jetzt auch Lust auf einen Teller spätzliges Soulfood hast, dann ran an den Herd - guten Appetit!

- 450g Spaghetti-Gemüsemix
- 1 Pck. Speckwürfel
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Knoblauchzehe

- 3EL Butter ³
- Salz und Pfeffer

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 958kcal, Fett 58.9g,
Kohlenhydrate 79.8g, Eiweiß 25.6g



Den **Gemüsemix** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



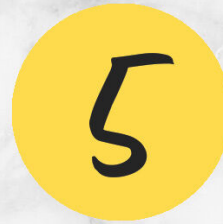
Den **Bacon** und die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun braten.



1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit der **Gewürzmischung** zum **Gemüsemix** in die Pfanne geben und 30Sek.-1Min. duftend anbraten.



Die **Crème fraîche** einrühren und 3-4Min. erwärmen. Je nach gewünschter Konsistenz 50-100ml Wasser zugeben, um die **Sauce** zu verdünnen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **cremige Gemüse** auf den **Bacon-Spätzle** anrichten und servieren.



Heute geht es bei uns schön cremig und lecker-würzig zu. Wer seine Spätzle gern mit etwas Frische ausbalancieren möchte, schneidet etwas Petersilie klein und garniert das Gericht damit.