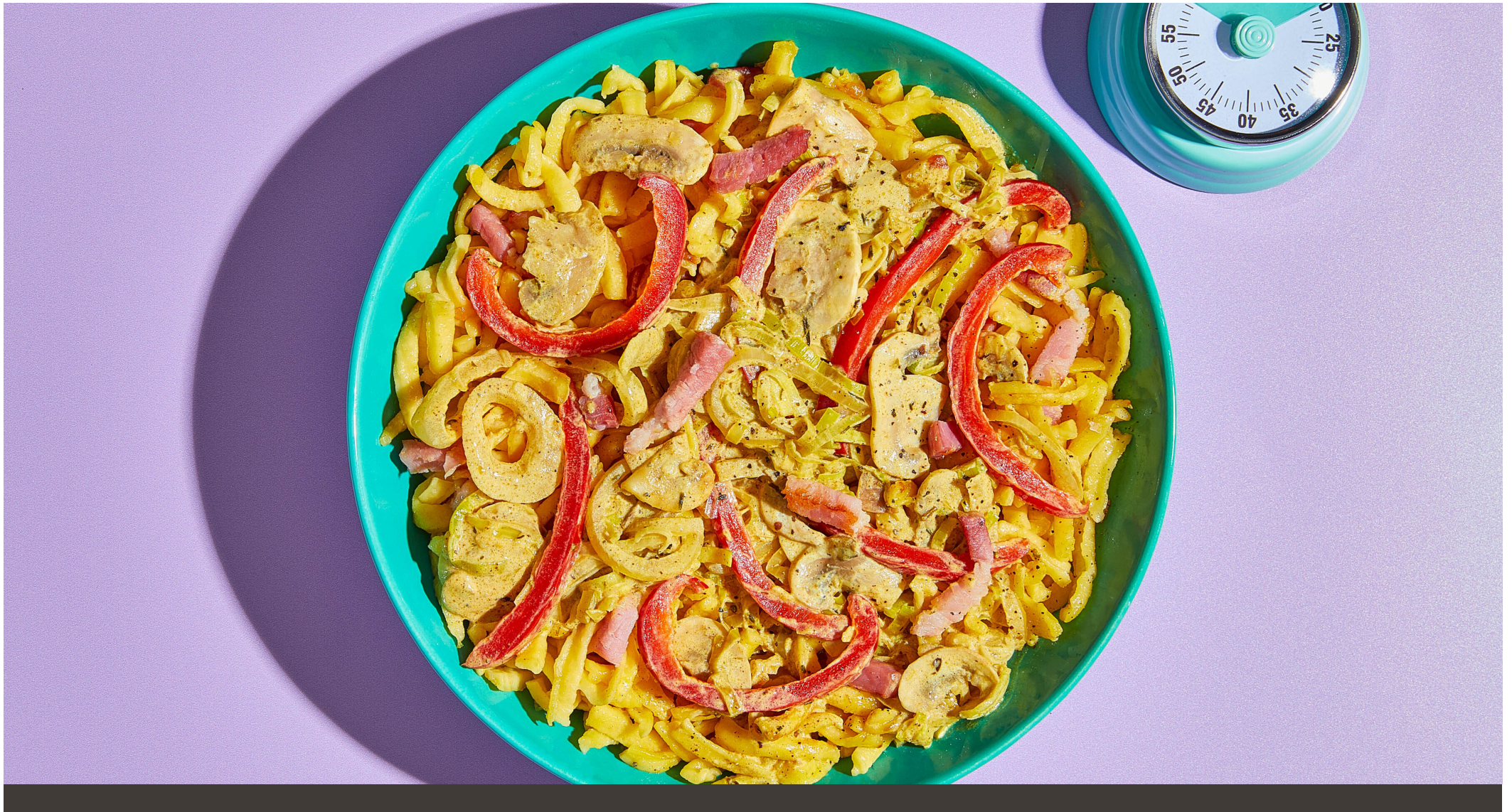




Deftige Bacon-Spätzle

mit cremiger Gemüsesauce



ca. 20min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. Speckwürfel
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 2 Pck. Gulaschgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Butter ³
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 930kcal, Fett 55.8g, Kohlenhydrate 79.8g, Eiweiß 25.5g



1. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



2. Bacon & Spätzle braten

Den **Bacon** und die **Spätzle** in einer weiteren großen Pfanne mit 3EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun braten.



3. Knoblauch mitbraten

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



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** einrühren und 3-4Min. erwärmen. Je nach gewünschter Konsistenz 75-150ml Wasser zugeben, um die **Sauce** zu verdünnen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Servieren

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



6. Grüne Garnitur

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.