



RS Champignon-Bacon-Spätzle

in cremiger Sauce



unter 20min



2 Portionen

Beste Schwabenküche im Express-Format: Wenn mittags der große Hunger kommt, sorgen krosser Bacon, aromatische Champignons und zarte Spätzle für die ideale Basis. Abgerundet mit einer blitzschnellen Crème-fraîche-Sauce wird daraus ein warmes, cremiges Lunch-Highlight ohne jeden Aufwand. Guten Appetit!

- 1 Pck. Baconscheiben
- 200g geschnittene Champignons
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Becher Crème fraîche ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 663kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 60.3g, Eiweiß 24.3g

1

Den **Bacon** in breite Streifen schneiden und mit den **Pilzen** in einer großen Pfanne mit 1TL Olivenöl braten, bis der **Bacon** leicht knusprig ist.



Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

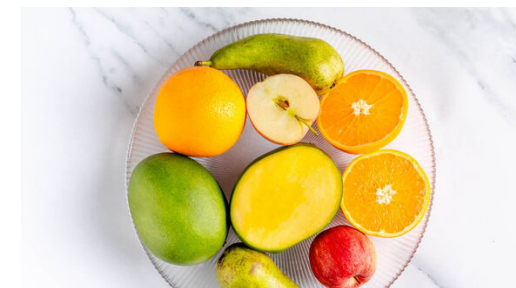
Die **Spätzle** und die **½ der Gewürzmischung** hinzugeben und alles weitere 3-4Min. braten.



Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

Die **Crème fraîche** und einen Schuss Wasser unterrühren und die **Sauce** kurz köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann servieren.



Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**