



RS Champignon-Bacon-Spätzle

in cremiger Sauce



unter 20min



4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Baconscheiben
- 400g geschnittene Champignons
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Nährwertangaben pro Portion

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

1

1. Bacon und Pilze braten

Den **Bacon** in breite Streifen schneiden und mit den **Pilzen** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl braten, bis der **Bacon** leicht knusprig ist. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



4. Jetzt bewerten!

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

2. Spätzle mitbraten

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



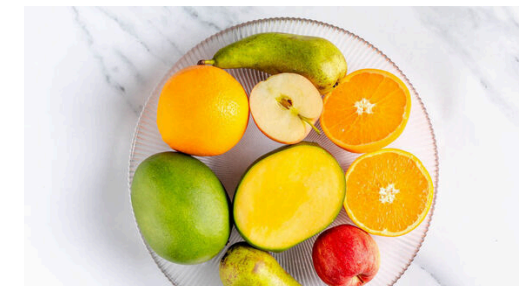
5. Hat es dir geschmeckt?

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

3. Spätzlepfanne verfeinern

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.



6. Ein Extra gefällig?

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!