MARLEY SPOON



Spätzle mit Bio-Rinderhack und Sauerkraut

würzig-fein mit Camembert

ca. 30min 2 Portionen

So hast du Spätzle bestimmt noch nicht gegessen! Aber auch in der herb-cremigen Sauce mit würzigem Camembert sowie Karotten, Zwiebeln und saftigem Bio-Rinderhack macht sich der Eiernudelklassiker ausgesprochen gut. Dazu gibt es noch einen Klassiker, der sich heute ebenfalls abenteuerlich gibt: Das Sauerkraut wird mit Knobi in der Pfanne angebraten, bevor es auf den Spätzle serviert wird. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Camembert [3]
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 250g Spätzle [1,2]
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Weinsauerkraut
- 10g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- 125ml Milch [3]
- 70g Butter [3]
- 1EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- kleiner Topf
- Wasserkocher
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1169kcal, Fett 71.1g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 52.9g



1. Gemüse anbraten

Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Gemüse** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 5–7Min. goldbraun anbraten.



2. Mehlschwitze anrühren

40g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze zum Schmelzen bringen, dann 1EL Mehl einrühren. Die **Mehlschwitze** 1–2Min. erwärmen.



3. Sauce fertigstellen

Den **Camembert** grob würfeln, dabei ggf. die Käserinde entfernen. 125ml Milch und 80ml Wasser unter die **Mehlschwitze** rühren. Den **Camembert** stückchenweise zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die **Käsesauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.



4. Spätzle mitbraten

Das **Hackfleisch** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben, bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. krümelig anbraten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die **Spätzle** unterheben und bei starker Hitze 3–4Min. mitbraten, dann die **Sauce** zugießen und alles gut vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Spätzle** abgedeckt warm halten.



5. Sauerkraut vorbereiten

1L Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Sauerkraut** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen und anschließend mit einem Messer oder einer Schere grob zerkleinern.



6. Sauerkraut braten

Den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten, dann das **Sauerkraut** hinzugeben und weitere 2–3Min. braten. Den **Schnittlauch** grob schneiden. Die **Spätzle samt Rinderhack** auf Teller verteilen, das **Sauerkraut** darauf anrichten und mit dem **Schnittlauch** garniert servieren.

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**