



# ITALIENISCHE SPÄTZLEPFANNE

mit Kräutersahnesoße, Zucchini und Kirschtomaten



## HELLO BASILIKUMPASTE

Perfekt für heiße Sommertage: Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



rote Chilischote



frische Eierspätzle



Knoblauchzehe



geraspelter Hartkäse



Frühlingszwiebeln



Petersilie



Schnittlauch



Thymian



Zucchini



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Kochsahne



Gemüsebrühe

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 große Schüssel**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Zucchini** in dünne Scheiben schneiden.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.



## 2 FÜR DIE KRÄUTERSOSSE

**Chili** halbieren, Kerne entfernen und **Chili** fein hacken (**Achtung: scharf!**).

**Blätter** der **Kräuter** abzupfen und fein hacken.

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, **Gemüsebrühe**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\***, **Basilikumpaste**, gehackte **Kräuter** und **Chili** miteinander vermischen.



## 3 ZUCCHINI BACKEN

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech **Zucchini** mit der  **Hälfte** des **Knoblauchs**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** und **Salz\*** mischen und auf mittlerer Schiene im Ofen 15 – 18 Min. backen.



## 4 SPÄTZLE BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **Spätzle** darin ca. 5 Min. knusprig anbraten. **Spätzle** aus der Pfanne nehmen und in einer großen Schüssel zwischenslagern.

Hitze reduzieren und in derselben Pfanne wieder 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und **weiße Frühlingszwiebelringe** und restlichen **Knoblauch** für 1 Min. anschwitzen.



## 5 SOSSE ZUBEREITEN

Pfanne mit dem **Sahnemix** ablöschen. Gebratene **Spätzle** und in die halbierten **Kirschtomaten** in die **Soße** geben. Aufkochen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und 1 Min. einköcheln lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Spätzlepfanne** auf tiefen Tellern verteilen, mit gebackener **Zucchini** toppen und mit **geraspeltem Hartkäse** und den **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini <b>ES</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>ES</b>	2	3	4
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
rote Chilischote <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Petersilie/Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Kochsahne <b>5)</b>	200 ml	300 ml	400 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
frische Eierspätzle <b>1) 2)</b>	400 g	600 g	800 g
geraspelter Hartkäse <b>5)</b>	20 g	20 g	40 g
(Oliven-)Öl* für Schritt 3 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 2	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	529 kJ/126 kcal	3.255 kJ/778 kcal
Fett	7,00 g	43,06 g
- davon ges. Fettsäuren	2,43 g	14,93 g
Kohlenhydrate	11,87 g	73,09 g
- davon Zucker	2,19 g	13,47 g
Eiweiß	3,71 g	22,84 g
Salz	0,311 g	1,917 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

**DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at