

Cremige Süßkartoffelgnocchi-Pfanne mit Bacon und Champignons in Chili-Sahne-Soße

Zeit sparen One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 743 kcal • Tag 3 kochen

26



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Süßkartoffelgnocchi



Bacon (gewürfelt)



Gemüsebrühpulver



milder Chili-Mix



Basilikum



Porree



braune Champignons

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|-------|-------|
| Kochsahne 7) | 150 g | 225 g | 300 g |
| Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Süßkartoffelgnocchi 15) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Bacon (gewürfelt) | 80 g | 100 g | 160 g |
| Gemüsebrühpulver 10) | 4 g | 6 g | 8 g |
| milder Chili-Mix | 2 g | 4 g | 4 g |
| Basilikum | 10 g | 10 g | 10 g |
| Porree NL DE | 1 | 1 | 2 |
| braune Champignons | 200 g | 300 g | 400 g |

**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. 560 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 552 kJ/132 kcal | 3109 kJ/743 kcal |
| Fett | 5,5 g | 30,7 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,6 g | 14,4 g |
| Kohlenhydrate | 16,3 g | 91,7 g |
| – davon Zucker | 1,6 g | 9,1 g |
| Eiweiß | 4,3 g | 24,1 g |
| Salz | 1,01 g | 5,71 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande



1 Gnocchi braten

Champignons in Scheiben schneiden.

Porree der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Bacon** darin für 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



2 Gemüse braten

Geschnittenen **Porree** und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 Für die Soße

Pfanne mit der **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Milder Chili-Mix und **Gemüsebrühpulver** hineinrühren. Hitze ein wenig reduzieren und alles zusammen 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 Basilikum hacken

Während die **Soße** einkocht, **Basilikumblätter** von den Stielen abzupfen und grob zerkleinern.



5 Gnocchipfanne fertig stellen

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Gnocchipfanne auf tiefe Teller verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

