

# Frische Gnocchi-Bacon-Pfanne in Kirschtomaten-Babypspinat-Soße

Family unter 650 Kalorien Thermomix übernimmt alles • 613 kcal • Tag 3 kochen

14



Bacon (Scheiben)



frische Gnocchi, vorgekocht



rote Kirschtomaten



Petersilie, glatt



Crème fraîche, Bio



Babypspinat



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Frühlingszwiebel



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Gnocchi, vorgekocht (15)	400 g	600 g	800 g
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Crème fraîche, Bio (7)	100 g	150 g**	200 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt (7) (8)	20 g	40 g	40 g
Frühlingszwiebel EG   MA   SN   DE	1	2	2

\*\*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. 510 g)
Brennwert	500 kJ/120 kcal	2564 kJ/613 kcal
Fett	7,2 g	37,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,6 g	18,4 g
Kohlenhydrate	9,8 g	50,4 g
– davon Zucker	1,7 g	8,9 g
Eiweiß	3,4 g	17,5 g
Salz	0,86 g	4,42 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 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland EG: Ägypten MA: Marokko

SN: Senegal



## Zerkleinern

**Petersilienblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Soße zubereiten

10 g [15 g | 15 g] **Öl\***, **Baconstreifen** und **Frühlingszwiebelringe** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Crème fraîche**, 50 g [75 g | 100 g] **Garflüssigkeit\*** **Kirschtomatenhälften** und etwas **Pfeffer\*** zugeben und **5 Min./90 °C/Reverse/Stufe 1** garen.



## Gnocchi dämpfen

**Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen.

450 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Gnocchi vollenden

**Crème-fraîche-Soße** und drei Viertel der zerkleinerten **Petersilie** zu den **Gnocchi** in die große Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Schneiden

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.

**Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Varoma abnehmen. **Gnocchi** in eine große Schüssel umfüllen. **Babyspinat** auf die heißen **Gnocchi** geben. Schüssel abdecken und warm stellen.

Mixtopf leeren, dabei die **Garflüssigkeit** auffangen. Mixtopf kalt spülen und trocknen.



## Anrichten

**Gnocchi** auf Teller verteilen, **geraspelten Hartkäse** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

