

BASILIKUM-HÄHNCHENKEULEN,

dazu Tomate-Mozzarella-Gnocchi





HELLO GNOCCHI

Die besondere Pasta: Der Teig für die kleinen Klöße wird aus Mehl, Kartoffeln und Ei zubereitet.









stückige Tomaten mit Basilikum





Basilikumpaste



Knoblauchzehe



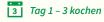








Thermomix kocht





GEHT'S

Wasche die Kräuter ab und tupfe die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

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

Neben dem Thermomix* benötigst Du 1 Backblech mit Backpapier und 2 kleine Schüsseln.



HÄHNCHENKEULEN BACKEN
Hähnchenkeulen salzen* und pfeffern*
und mit Basilikumpaste einreiben.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
geben und ca. 35 – 40 Min. im Ofen garen.



ZERKLEINERN Blätter des **Basilikums** abzupfen und **Stiele** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Nur **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren, beides mit den **Basilikumstielen** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



SOSSE UND GNOCCHI
10 g [10 g | 15 g] Öl* in den Mixtopf
zugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.
Währenddessen Gnocchi in den VaromaBehälter geben, dabei darauf achten,
dass genügend Garschlitze frei bleiben.
Varoma-Behälter verschließen.
Stückige Tomaten, 100 g Wasser*, Salz* und

Stückige Tomaten, 100 g Wasser*, Salz* und Pfeffer* in den Mixtopf zugeben und Varoma aufsetzen. 15 Min. bevor die Hähnchenkeulen fertig sind, Gnocchi und Soße 15 Min./ Varoma/Stufe 1 garen.

Währenddessen den Mozzarella vorbereiten.



MOZZARELLA VORBEREITEN
Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine weitere kleine Schüssel geben.

Die **Hälfte** des zerkleinerten **Basilikums**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen.



FERTIGSTELLEN
Nach der Varoma-Garzeit Varoma
abnehmen, **Gnocchi** in den Mixtopf zugeben
und vorsichtig mit dem Spatel unterheben.
Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



ANRICHTEN
Hähnchenschenkel auf Teller verteilen.
Gnocchi daneben anrichten, mit Basilikummozzarella toppen, restliches Basilikum darauf verteilen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hähnchenkeulen	500 g	750 g	1.000 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1/2 🕦	3/4 🕦	1
Basilikum	10 g	10 g	10 g
stückige Tomaten mit Basilikum	1	1½ 🐠	2
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1	2
Gnocchi 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Öl* für Schritt 3	10 g	10 g	15 g
Wasser* für Schritt 3	100 g		
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. 800 g)
Brennwert	529 kJ/126 kcal	4.188 kJ/1.001 kca
Fett	6,14 g	48,66 g
– davon ges. Fettsäuren	1,87 g	14,79 g
Kohlenhydrate	8,76 g	69,38 g
- davon Zucker	2,36 g	18,68 g
Eiweiß	8,63 g	68,31 g
Salz	0,802 g	6,348 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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 **AT** +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

