



BASILIKUM-HÄHNCHENKEULEN, dazu Tomate-Mozzarella-Gnocchi



HELLO GNOCCHI

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



Hähnchenkeulen



Gnocchi



stückige Tomaten
mit Basilikum



Mozzarella
(Bocconcino)



Basilikumpaste



Basilikum



Knoblauchzehe



Zwiebel

20 [20 | 20] Min. 45 [45 | 45] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

1 Tag 1 - 3 kochen

LOS 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**.



1 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.



2 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.



3 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 Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Varoma-Behälter verschließen. **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.



4 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.



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



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

2 - 4 PERSONEN 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	½ ☑	¾ ☑	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 kcal
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!)

URSPRUNGLÄNDER

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 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!