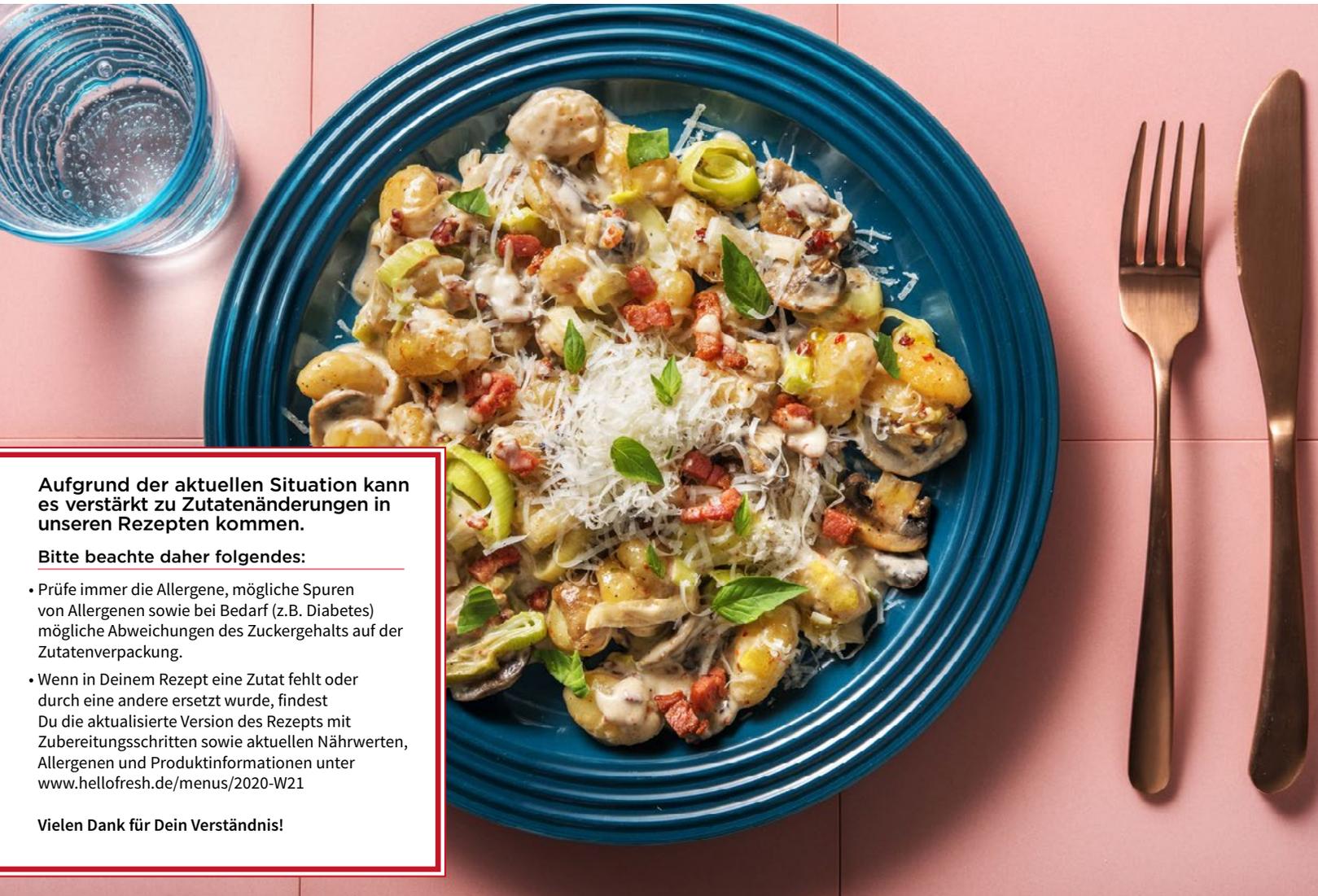




CREMIGE SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE

mit Bacon und Champignons

EXPRESS
REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W21

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Kochsahne



geraspelter Hartkäse



Süßkartoffelgnocchi



gewürfelter Bacon



Gemüsebrühe



Champignons und Lauch,
geschnitten



geschroteter Chili



Basilikum

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Bacon** darin für 2 Min. anbraten.



2 GEMÜSE HINZUFÜGEN

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



3 FÜR DIE SOSSE

Pfanne mit der **Sahne** ablöschen. **Geschroteten Chili** (**Achtung: scharf!**) und **Gemüsebrühe** hineinrühren, Hitze ein wenig reduzieren und alles zusammen 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 WÄHRENDEDESSEN

Während die **Soße** einkocht, **Basilikumblätter** von den Stielen und in grobe Stücke zupfen.



5 ABSCHMECKEN

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



6 ANRICHTEN

Gnocchipfanne auf tiefen Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
gewürfelter Bacon	50 g	75 g	100 g
Champignons und Lauch, geschnitten	300 g	450 g	600 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
geschroteter Chili	2 g	4 g	4 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	30 g	40 g
Olivenöl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	611 kJ/146 kcal	3.035 kJ/726 kcal
Fett	6,07 g	30,16 g
- davon ges. Fettsäuren	2,79 g	13,86 g
Kohlenhydrate	18,41 g	91,50 g
- davon Zucker	1,76 g	8,75 g
Eiweiß	4,22 g	20,96 g
Salz	1,042 g	5,180 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 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 21 | 15 HelloFRESH