

FrISChe Gnocchi-Bacon-Pfanne in Kirschtomaten-Babyspinat-SoÙe

Family 25 – 35 Minuten • 2811 kJ/672 kcal • Tag 3 kochen

3



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



frISChe Gnocchi



Crème fraîche



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel DE EG IT	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Crème fraîche 7)	150 g	225 g**	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Öl*	Angaben im Text		
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. 450 g)
Brennwert	630 kJ/151 kcal	2811 kJ/672 kcal
Fett	9,97 g	44,47 g
– davon ges. Fettsäuren	5,29 g	23,59 g
Kohlenhydrate	10,94 g	48,80 g
– davon Zucker	1,70 g	7,56 g
Eiweiß	3,91 g	17,43 g
Salz	1,105 g	4,930 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 **IT:** Italien



Vorbereitung

Frühlingszwiebel längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Kirschtomaten halbieren.

Bacon in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



Bacon anbraten

Dieselbe große Pfanne wieder bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.



Gemüse zufügen

Hitze reduzieren, **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** zum **Bacon** geben, leicht pfeffern* und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche zugeben und alles gut vermischen.



Gnocchi vollenden

Gebratene **Gnocchi** in die **Soße** geben und drei Viertel der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren.

Soße 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist.



Anrichten

Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.

Gnocchi auf Teller verteilen, **Hartkäseflakes** 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>

