



GEFÜLTE GNOCCHI MIT HIRTENKÄSE & THYMIAN

dazu Sahnesoße mit Kräuterseitlingen und Babyspinat



HELLO BABYSPINAT

Unter dem Namen Babyspinat versteht man jungen Spinat, der frühzeitig geerntet wird und darum besonders zarte Blättchen hat.



rote Zwiebel



Babyspinat



Sahne



Hartkäse ital. Art



Baby-Kräuterseitlinge



Gnocchi
(Käse-Thymian-Füllung)

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Heute überraschen wir Dich mit einer herbstlichen Gnocchikreation. Die leckeren Kräuterseitlinge schmecken nämlich ähnlich wie die begehrten Steinpilze! Klassischerweise gibt es daher eine Pilz-Sahne-Soße. Für die extra Portion Gemüse sorgt der Babyspinat. Und eine wahre Geschmacksüberraschung sind die mit Thymian und Hirtenkäse gefüllten Gnocchi. Die Kombination ist perfekt für einen verregneten Abend nach einem langen Arbeitstag.

Wasche den **Spinat** und die **Pilze** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne**, eine **Gemüsereibe** und ein **Sieb**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Baby-Kräuterseitlinge je nach Größe längs halbieren oder vierteln.



2 GNOCHI KOCHEN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Gnocchi zugeben, umrühren und 1 – 2 Min. ziehen lassen, bis die **Gnocchi** an die Wasseroberfläche steigen.

In der Zwischenzeit **Hartkäse** reiben.



3 PILZE BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Kräuterseitlingsstücke** darin ca. 2 Min. anbraten.

Zwiebelstreifen zugeben und ca. 2 Min. mitbraten.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Jeweils **Öl*** und **Butter*** sowie **Babyspinat** zufügen und ca. 3 Min. unter Wenden erwärmen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Sahne vorsichtig einrühren und die **Hälfte** des **Hartkäse** unterheben.



5 GERICHT VOLLENDEN

Nach der Ziehzeit **Gnocchi** in ein Sieb abgießen, dabei **Kochwasser*** auffangen.



6 ANRICHTEN

Gnocchi und nach Bedarf **Kochwasser*** zur **Sahnesoße** geben, gut vermischen und alles erwärmen.

Gnocchi mit **Soße** auf Teller verteilen und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	1	2
Baby-Kräuterseitlinge	100 g	150 g	200 g
Gnocchi (Hirtenkäse-Thymian-Füllung) 1) 2) 5) 11)	400 g	600 g	800 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	20 g	40 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Sahne 5)	200 g	400 g	400 g
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Butter* 5)	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Kochwasser*	100 ml	150 ml	200 ml
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	620 kJ/148 kcal	2674 kJ/639 kcal
Fett	8 g	36 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	16 g
Kohlenhydrate	14 g	62 g
- davon Zucker	4 g	18 g
Eiweiß	4 g	18 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

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

GUTEN APPETIT!