

# Gnocchi in Balsamico-Kräuterbutter-Soße mit Schmelztomaten & Rucola-Mozzarella-Topping

Vegetarisch | One-Pot-Gericht | unter 650 Kalorien | 20 – 30 Minuten • 643 kcal • Tag 3 kochen

29



frische Gnocchi



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamicoreme



Kräuterbutter



Kirschtomaten



Mozzarella



Rucola



Gemüsebrühe



braune Champignons



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten

Öl\*, Olivenöl\*, Honig\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

|                                  | 2P    | 3P    | 4P    |
|----------------------------------|-------|-------|-------|
| frische Gnocchi <b>15)</b>       | 400 g | 600 g | 800 g |
| rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b> | 1     | 2     | 2     |
| Knoblauchzehen <b>ES</b>         | 1     | 2     | 2     |
| Balsamicoreme <b>14)</b>         | 24 g  | 36 g  | 48 g  |
| Kräuterbutter <b>7)</b>          | 20 g  | 40 g  | 40 g  |
| Kirschtomaten                    | 250 g | 375 g | 500 g |
| Mozzarella <b>7)</b>             | 1     | 1,5** | 2     |
| Rucola                           | 50 g  | 75 g  | 100 g |
| Gemüsebrühe <b>10)</b>           | 4 g   | 6 g   | 8 g   |
| braune Champignons               | 100 g | 150 g | 200 g |

\*\*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. 620 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 433 kJ/104 kcal | 2689 kJ/643 kcal    |
| Fett                    | 5,71 g          | 35,45 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,21 g          | 13,75 g             |
| Kohlenhydrate           | 9,58 g          | 59,52 g             |
| – davon Zucker          | 1,86 g          | 11,55 g             |
| Eiweiß                  | 3,34 g          | 20,77 g             |
| Salz                    | 0,773 g         | 4,803 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) 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien



## Gnocchi anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* erhitzen.

**Gnocchi** darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



## Für die Soße

In derselben großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* erhitzen.

**Zwiebeln** und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten. **Knoblauch** und die Hälfte der **Kirschtomaten** hinzufügen und 2 – 3 Min. anbraten, bis die **Kirschtomaten** leicht aufplatzen.



## In der Zwischenzeit

**Zwiebel** grob würfeln.

**Knoblauch** fein hacken.

**Pilze** halbieren oder vierteln.

**Kirschtomaten** halbieren.



## Soße vollenden

**Pfanneninhalt** mit restlicher **Balsamicoreme**, 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** leicht eindickt.

Von der Hitze nehmen, **Kräuterbutter** einrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Gnocchi** zugeben und vermengen.



## Für das Dressing

In einer großen Schüssel Hälfte **Balsamicoreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Mozzarella** grob zupfen.

**Rucola** grob hacken.



## Anrichten

**Rucola**, **Mozzarella** und restliche **Tomaten** in die große Schüssel zu dem **Dressing** geben und vermengen.

**Gnocchi** auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Salat** toppen.

**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>

