



# GNOCCHI MIT BACON

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße



## HELLO PARMESAN

Auch für ihn gilt die allgemeine Regel der Käseife: Parmesan schmeckt mild-würzig und entwickelt sich bis hin zu kräftig-herzhaft, je nach Alter.



Gnocchi



Frühlingszwiebel



Crème fraîche



Petersilie



rote Kirschtomaten



Bacon



Babyspinat



Parmesan-Flakes

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

5 Tag 1-5 kochen

Wieder einmal trittst Du den Beweis an, dass gutes Essen super einfach und schnell zubereitet werden kann! Alles was Du dazu brauchst, sind ein paar unserer Gewinnerzutaten, die schlicht und einfach alles gelingen lassen: Gnocchi, Bacon, Babyspinat und fruchtige Kirschtomaten, die sich in einer Crème-fraîche-Soße wunderbar miteinander verbinden. Das „Käsehäubchen“ auf dem Ganzen? Parmesan und nochmals Parmesan!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**.



## 1 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.



## 2 GNOCCHI BRATEN

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



## 3 BACON ANBRATEN

Große Pfanne erneut bei mittlerer Hitze erwärmen, **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.



## 4 GEMÜSE ZUFÜGEN

Hitze reduzieren, **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** zum **Bacon** geben, leicht **salzen\*** und **pfeffern\*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen. **Crème fraîche** zugeben und alles gut vermischen.



## 5 GNOCCHI VOLLENDEN

Gebatene **Gnocchi** in die **Soße** geben und  $\frac{3}{4}$  der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren. **Soße** 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist. Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zugeben und leicht zusammenfallen lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchi** auf Teller verteilen, **Parmesan-Flakes** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel IT	1	2 (klein)	2
glatte Petersilie	10 g	15 g	20 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Gnocchi 1) 3)	400 g	600 g	800 g
Crème fraîche 7)	150 g	225 g ☞	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Parmesan-Flakes 7)	20 g	30 g	40 g
Öl*	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	743 kJ/178 kcal	3365 kJ/806 kcal
Fett	11 g	48 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	24 g
Kohlenhydrate	15 g	68 g
– davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	5 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

IT: Italien

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!