



Gnocchi in Kirschtomaten-Babyspinat-Soße, dazu ein mit Bacon umwickeltes Schweinefilet



EXTRA LECKERBISSEN

Schweinefilet



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Bacon



Babyspinat



Parmesanflakes



Schweinefilet



Crème fraîche



frische Gnocchi

15 [20|20] Min. 30 [35|35] Min.

Thermomix kocht

Die perfekte Mischung für Deinen Teller: eine große Portion Proteine, eingerollt in knusprig-leckeren Bacon. Dazu eine cremig-frische Soße und jede Menge Gemüse dank Kirschtomaten, Babyspinat und Frühlingszwiebeln. Und das alles kombiniert mit Gnocchi, die sowieso als richtiges Soulfood durchgehen! Mit diesem HelloExtra-Gericht bleiben sicherlich keine Wünsche offen – wir wünschen Dir einen guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel** (mit **Deckel**), **1 kleine Schüssel**, **1 Pfanne** und ein **Backblech** mit **Backpapier**.



1 MIT DEM FLEISCH BEGINNEN

Jedes Stück **Schweinefilet** in je **2 Baconstreifen** einwickeln. In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Schweinefilets** zuerst mit der **Bacon-Naht** nach unten jeweils 2–3 Min. je Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 12–15 Minuten im Ofen garen. Wenn du das **Fleisch** lieber durchgebraten magst, lasse es weitere 3–5 Minuten im Ofen.



2 ZUTATEN VORBEREITEN

Wasser* in den Mixtopf geben. **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Varoma verschließen, aufsetzen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen **Frühlingszwiebel** in Längsrichtung halbieren und in kleine Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. Blätter der **Petersilie** abzupfen.



3 WARM HALTEN & ZERKLEINERN

Varoma abnehmen. **Gnocchi** in eine große Schüssel umfüllen. **Babyspinat** auf die heißen **Gnocchi** geben. Schüssel abdecken und warm stellen. Mixtopf leeren, kalt ausspülen und trocknen. **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

TIPP: Spüle den Mixtopf kalt aus, damit Du schnell die Petersilie zerkleinern kannst.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Öl* und **Frühlingszwiebelstücke** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Crème fraîche, **Kirschtomatenhälften** und etwas **Pfeffer** zugeben und **4 Min./90 °C/Stufe 2** garen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Crème-fraîche-Soße und $\frac{3}{4}$ der zerkleinerten **Petersilie** in die große Schüssel zu den **Gnocchi** und dem **Babyspinat** geben.

Alles gut miteinander vermengen.



6 ANRICHTEN

Fleisch in Scheiben schneiden.

Gnocchi auf Teller verteilen, **Fleisch** darauflegen, **Parmesanflakes** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel DE	1	1	2
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
frische Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Parmesanflakes 5)	20 g	30 g	40 g
Schweinefilet	280 g	420 g	560 g
Crème fraîche 5)	150 g	300 g	300 g
Öl*	je 10 g	je 15 g	je 20 g
Wasser *	400 g		
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. 600 g)
Brennwert	609 kJ/133 kcal	3654 kJ/798 kcal
Fett	7 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	19 g
Kohlenhydrate	9 g	56 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	11 g	68 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(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).



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!