



GNOCCHI MIT BACON

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße



HELLO PETERSILIE

Unser regionales Superfood mit dem hohen Gehalt an Vitamin C ist auch bekannt unter den folgenden Namen: Peterli, Petergrün oder Peterling.



frische Gnocchi



Bacon (Scheiben)



Crème fraîche



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Babyspinat



geraspelter Hartkäse

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

Stufe 2 Thermomix übernimmt alles

Tag 1 - 5 kochen

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 ZERKLEINERN

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 GNOCCHI DÄMPFEN

400 g Wasser* in den Mixtopf geben. **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen, aufsetzen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



3 SCHNEIDEN

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Varoma abnehmen. **Gnocchi** in eine große Schüssel umfüllen. **Babypinac** auf die heißen **Gnocchi** geben. Schüssel abdecken und warm stellen. Mixtopf leeren und trocknen.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Baconstreifen und **Frühlingszwiebelringe** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Crème fraîche**, **Kirschtomatenhälften** und etwas **Pfeffer*** zugeben und **5 Min./90 °C/↻/Stufe 2** garen.



5 GNOCCHI VOLLENDEN

Crème-fraîche-Soße und **drei Viertel** der zerkleinerten **Petersilie** zu den **Gnocchi** in die große Schüssel geben. Alles gut miteinander vermengen und eventuell mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Gnocchi auf Teller verteilen, **geraspelten Hartkäse** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|--------------------------|----------------|-------|-------|
| Frühlingszwiebel DE ES | 1 | 1 | 2 |
| Petersilie | 10 g | 10 g | 10 g |
| Kirschtomaten | 150 g | 200 g | 300 g |
| Bacon (Scheiben) | 80 g | 120 g | 160 g |
| frische Gnocchi 1) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Crème fraîche 5) | 150 g | 225 g | 300 g |
| Babypinac | 50 g | 75 g | 100 g |
| geraspelter Hartkäse 5) | 20 g | 30 g | 40 g |
| Wasser* für Schritt 2 | | 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 450 g) |
|--|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 661 kJ/158 kcal | 2998 kJ/717 kcal |
| Fett | 10,02 g | 45,42 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,83 g | 21,90 g |
| Kohlenhydrate | 13,12 g | 59,51 g |
| – davon Zucker | 2,61 g | 11,84 g |
| Eiweiß | 3,51 g | 15,93 g |
| Salz | 1,326 g | 6,012 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at