GNOCCHI MIT BACON

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße

Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W22

Vielen Dank für Dein Verständnis!

HELLO GNOCCHI

Häufig sind sie auf der Speisekarte unter Pasta zu finden. Allerdings handelt es sich bei Gnocchi um kleine Klöße aus Kartoffelteig.

- 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

thermomix

TM_all_2020_22 Sicherheitskopie.indd 7 19.05.20 18:20

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
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.
Babyspinat 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 | EG	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
Babyspinat	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	2.998 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 22 | 4 HelloFRESH