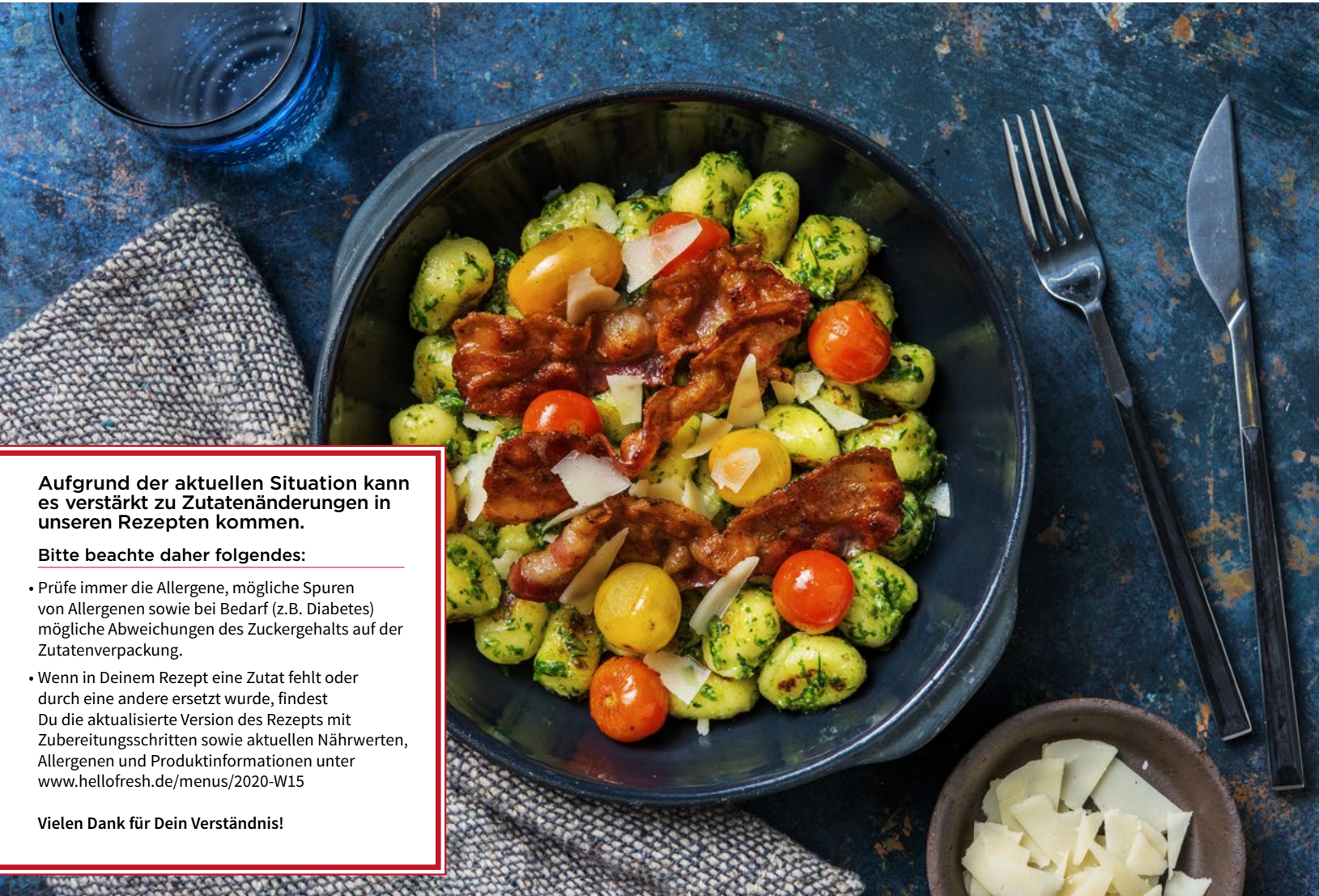




# GNOCCHI MIT BÄRLAUCH-KÜRBISKERN-PESTO, knusprigem Bacon und dreifarbigen Kirschtomaten

SPECIAL



**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-W15](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W15)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



frische Gnocchi



Bärlauch



Kürbiskerne



bunte Kirschtomaten



geriebener Hartkäse



geraspelter Hartkäse



Bacon (Scheiben)

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 Pürierstab**.



**1 KÜRBISKERNE RÖSTEN**  
In einer großen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften. Dann herausnehmen und beiseitestellen. Pfanne in Schritt 3 wieder verwenden.



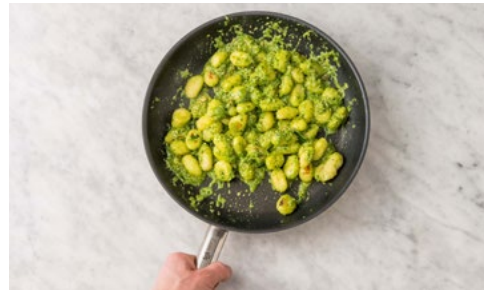
**2 PESTO ZUBEREITEN**  
**Bärlauch** grob hacken und mit **geriebenem Hartkäse**, **Kürbiskernen**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\*** und 5 EL [7½ EL | 10 EL] **Olivenöl\*** in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem Pürierstab zu einem cremigen **Pesto** mixen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



**3 GNOCCHI BRATEN**  
In der großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.



**4 BACON BRATEN**  
Währenddessen eine zweite große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconscheiben** darin 5 – 6 Min. goldbraun anbraten. **Kirschtomaten** dazugeben, **pfeffern\*** und ca. 3 Min. scharf anbraten.



**5 GNOCCHI VOLLENDEN**  
**Pesto** zu den **Gnocchi** zugeben, alles gut vermischen. **Gnocchi** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



**6 ANRICHTEN**  
**Gnocchi** auf Teller verteilen und mit gebackenen **Kirschtomaten**, geraspelttem **Hartkäse** und **Baconscheiben** toppen.

**Guten Appetit!**

## 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Bärlauch	20 g	20 g	40 g
Kürbiskerne	20 g	30 g	40 g
bunte Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Hartkäse geraspelt 5)	20 g	40 g	40 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Wasser* für Schritt 2	100 ml	150 ml	200 ml
Olivenöl* für Schritt 2	5 EL	7½ EL	10 EL
Öl* für Schritt 3	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	752 kJ/180 kcal	3.540 kJ/846 kcal
Fett	12,27 g	57,74 g
– davon ges. Fettsäuren	3,36 g	15,80 g
Kohlenhydrate	12,38 g	58,25 g
– davon Zucker	2,16 g	10,14 g
Eiweiß	4,81 g	22,64 g
Salz	1,334 g	6,278 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 2) Eier 5) Milch

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

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