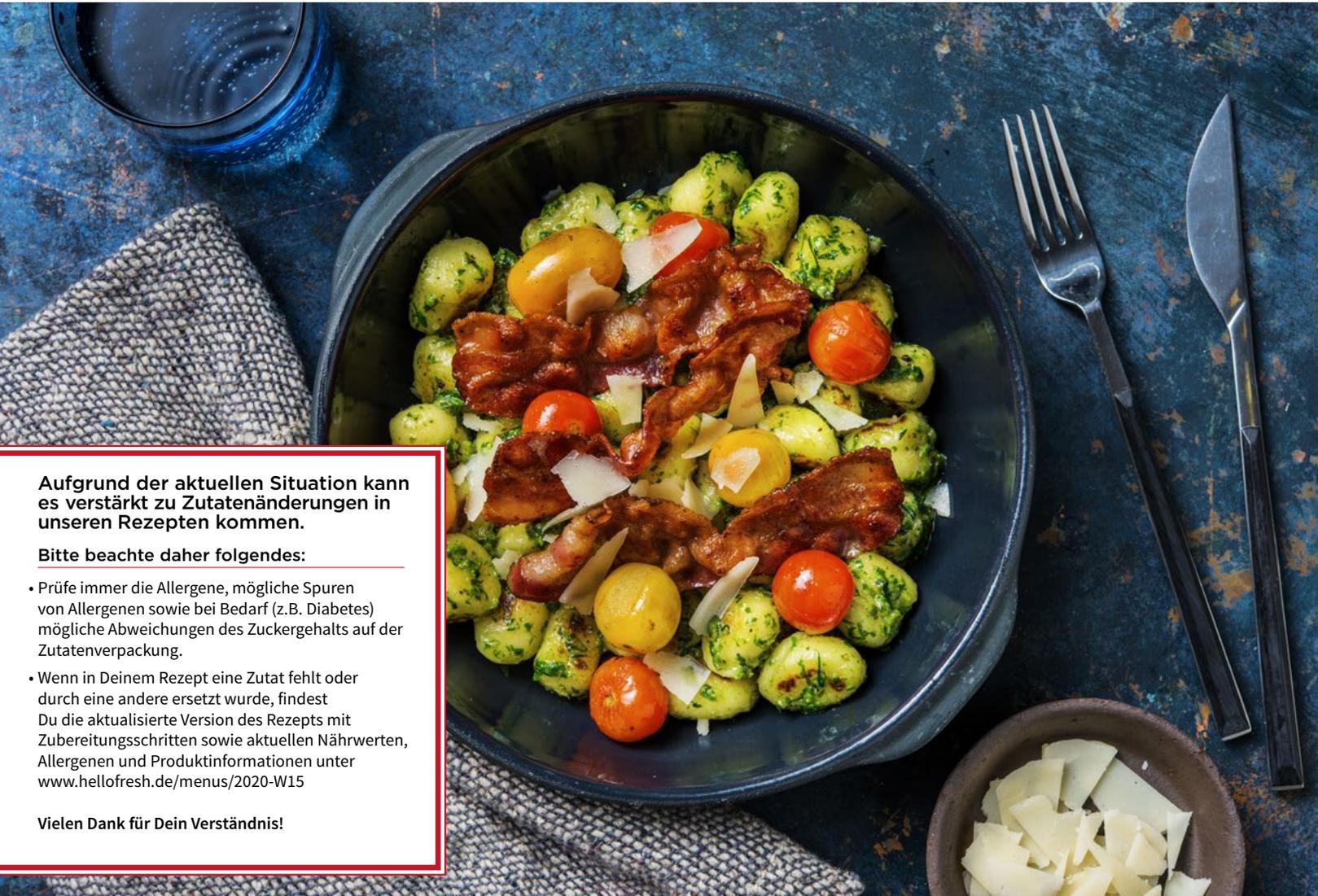




GNOCCHI MIT BÄRLAUCH-KÜRBISKERN-PESTO, knusprigem Bacon und dreifarbigen Kirschtomaten

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

Vielen Dank für Dein Verständnis!



frische Gnocchi



Bärlauch



Kürbiskerne



bunte Kirschtomaten



geriebener Hartkäse



geraspelter Hartkäse



Bacon (Scheiben)

20 [20 | 25] Min. 25 [25 | 30] Min.

Stufe 2 Thermomix hilft

Tag 1 - 5 kochen

Wasche Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst du **2 große Pfannen**.



1 RÖSTEN
Kürbiskerne in eine große Pfanne geben und ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind, und kurz beiseitestellen.



2 PESTO ZUBEREITEN
Bärlauch in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Geriebenen Hartkäse, Kürbiskerne, 100 g [150 g | 200 g] Wasser*** und **40 g [60 g | 80 g] Olivenöl*, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 7** vermischen.



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 **Baconscheiben** in eine zweite große Pfanne legen und ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen. **Baconscheiben** ca. **5 – 6 Min.** goldbraun anbraten. **Kirschtomaten** dazugeben, **pfeffern*** und ca. **3 Min.** mitbraten.



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



6 ANRICHTEN
Gnocchi auf Tellern verteilen und mit gebratenen **Kirschtomaten, geraspeltem 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 g | 150 g | 200 g |
| Olivenöl* für Schritt 2 | 40 g | 60 g | 80 g |
| 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