



# Gnocchi mit Ricotta-Tomaten-Soße, knackigem Rucola und Pistazien



## HELLO GNOCCHI

Wusstest Du, dass „Gnocchi“ auf Italienisch Klößchen oder Nocken bedeutet? Die kleinen Klößchen werden traditionell aus Kartoffeln hergestellt.



Gnocchi



Basilikum



Knoblauchzehe



Pistazien



Zitrone



stückige Tomaten



Gewürzmischung



Rucola



Ricotta



25 min.



35 min.



Stufe 1



Thermomix  
übernimmt alles



leichter Genuss



Veggie

Während wir sehnsüchtig auf die wärmeren Sommermonate warten, haben wir kurzerhand diesen kulinarischen Sonnengruß kreiert. Die Gnocchi in cremiger Ricotta-Tomaten-Soße erinnern an den letzten Italienurlaub am Mittelmeer und zaubern gute Laune auf Deinen Teller! Lass Dir dieses **schnelle** Gericht schmecken.

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du eine **Saftpresse** und **3 kleine Schüsseln**. Entdecke die **Gnocchi mit cremiger Ricotta-Tomaten-Soße**.



## 1 VORBEREITUNG

**Basilikumblätter** zupfen. **Knoblauch** abziehen. Saft der **Zitrone** auspressen. **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Mit 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Varoma verschließen.



## 2 ZERKLEINERN

**Pistazien** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel füllen. **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel füllen.



## 3 DRESSING VORBEREITEN

**500 g Wasser** und  $\frac{1}{2}$  TL **Salz** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **13 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen in einer kleinen Schüssel etwas **Zitronensaft**, **1 EL Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. **Rucola** unterheben.



## 4 KNOBLAUCH DÜNSTEN

Varoma vorsichtig abnehmen, kurz beiseitestellen und warmhalten. Mixtopf leeren und trocknen. **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **15 g Öl** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



## 5 SOSSE ZUBEREITEN

**Stückige Tomaten**, **Gewürzmischung**, **2 Prisen Salz**, **Pfeffer** und **5 g Zucker** zugeben und **4 Min./100 °C/Stufe 1** kochen. **Ricotta** zugeben, **30 Sek./Stufe 4** verrühren und **1 Min./98 °C/Stufe 1** kochen.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchi** auf Teller verteilen, mit zerkleinertem **Basilikum** und **Pistazien** bestreuen. **Rucolasalat** dazu anrichten und genießen.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Basilikum                                          | 5 g           |
| Knoblauchzehe <sup>ES</sup>                        | 1             |
| Pistazien <sup>8) 15)</sup>                        | 10 g          |
| Zitrone <sup>ES</sup>                              | $\frac{1}{2}$ |
| stückige Tomaten (Dose)                            | $\frac{1}{2}$ |
| Gewürzmischung „Italian Allrounder“ <sup>15)</sup> | 1 g           |
| Gnocchi <sup>1)</sup>                              | 400 g         |
| Rucola                                             | 50 g          |
| Ricotta <sup>7)</sup>                              | 125 g         |

Gemüsebrühe\*, (Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

\* Gut im Haus zu haben.  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g           | PORTION (ca. 450 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert                       | 584 kJ/138 kcal | 2640 kJ/625 kcal    |
| Fett                            | 4 g             | 20 g                |
| – davon ges. Fettsäuren         | 1 g             | 6 g                 |
| Kohlenhydrate                   | 20 g            | 92 g                |
| – davon Zucker                  | 3 g             | 14 g                |
| Eiweiß                          | 4 g             | 19 g                |
| Ballaststoffe                   | 1 g             | 7 g                 |
| Salz                            | 1 g             | 6 g                 |

## ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 8) Schalenfrüchte  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*