

# GNOCCHI MIT ZWEIERLEI KÜRBIS:

Würziges Pesto und gebackener Kürbis mit Tomate

SPECIAL



frische Gnocchi



Hokkaido-Kürbis, geschält und gewürfelt



Kürbiskerne



Kürbiskernöl



geriebener Hartkäse



Roma-Tomaten



Hirtenkäse



Petersilie



Thymian



Bacon (Würfel)

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Weil man vom Guten nie genug kriegen kann, kommt unser Special der Woche gleich mit zweierlei Kürbis: Genieße frische Gnocchi mit einem selbst gemachten Pesto aus Kürbiskernen, Kürbisöl und Petersilie und lass sie Dir mit einem Gemüsemix aus gebackenem Kürbis und Tomaten schmecken. Etwas Hirtenkäse als Topping gibt dem Herbstgenuss den letzten Schliff.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 Pürierstab**.



## 1 TOMATEN SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und jede **Tomatenhälfte** noch einmal vierteln.



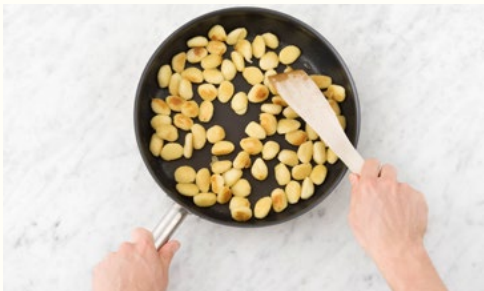
## 2 GEMÜSE BACKEN

**Tomatenspalten**, **Bacon** und **Kürbiswürfel** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Blätter vom **Thymian** abzupfen und über dem **Gemüse** verteilen. **1 EL** [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl\*** über das **Gemüse** träufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Alles miteinander vermengen und im vorgeheizten Ofen für 20 Min. backen, bis der **Kürbis** innen weich und außen leicht gebräunt ist.



## 3 FÜR DAS PESTO

Blätter der **Petersilie** abzupfen. In einem hohen Rührgefäß **Kürbiskerne**, **Petersilienblätter**, **Kürbiskernöl**, **6 EL** [**9 EL** | **12 EL**] **Wasser\***, **3 EL** [**4½ EL** | **6 EL**] **Öl\***, **geriebenen Hartkäse**, **1 Prise Salz\*** und **Pfeffer\*** mit einem Pürierstab zu einem **Pesto** mixen. **★TIPP:** Sollte das **Pesto** zu fest sein, gib noch einen kleinen Schluck **Wasser** hinzu.



## 4 GNOCCHI BRATEN

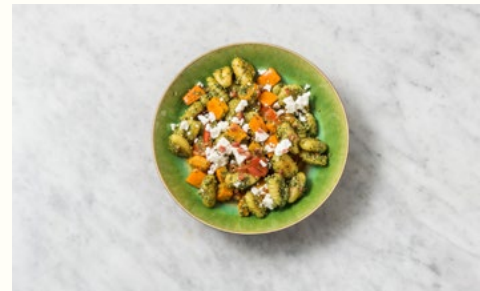
In einer großen Pfanne **1 EL** [**1½ EL** | **2 EL**] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 5 – 7 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

**★TIPP:** Falls das **Gemüse** schon fertig sein sollte, **Ofen ausschalten** und das **Gemüse warm halten**.



## 5 PESTO UNTERRÜHREN

Pfanne vom Herd nehmen und **Gnocchi** mit dem **Pesto** und dem **Ofengemüse** vermengen.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchipfanne** auf tiefen Tellern verteilen und **Hirtenkäse** mit den Händen darüberbröseln.

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Roma-Tomaten <small>NL   BE   ES</small>	2	3	4
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Hokkaido-Kürbis, geschält und gewürfelt	200 g	300 g	400 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	15 g <small>🍷</small>	20 g
Kürbiskerne	40 g	60 g	80 g
Kürbiskernöl	10 ml	10 ml	20 ml
geriebener Hartkäse <small>5)</small>	20 g	20 g	40 g
frische Gnocchi <small>1)</small>	400 g	600 g	800 g
Hirtenkäse <small>5)</small>	100 g	150 g	200 g
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 3	6 EL	9 EL	12 EL
Öl* für Schritt 3	3 EL	4½ EL	6 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. 550 g)
Brennwert	591 kJ/141 kcal	3.140 kJ/751 kcal
Fett	8 g	41 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	12 g	64 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	6 g	30 g
Salz	1 g	6 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) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande BE: Belgien 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