



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)

20 [20 | 30] Min. 30 [30 | 40] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

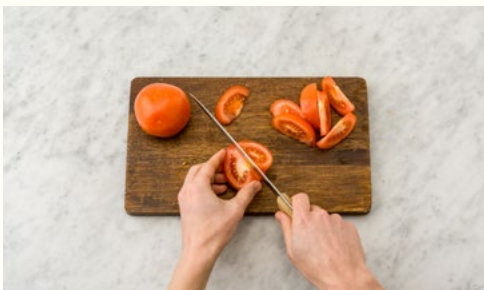
Tag 1 - 5 kochen

Weil man vom Guten nie genug bekommen kann, kommt unser Special der Woche gleich mit zweierlei Kürbis: selbst gemachtes Pesto aus Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Petersilie und ein Gemüsemix aus gebackenem Kürbis und Tomaten. So genießt Du frische Gnocchi im Herbst. Etwas Hirtenkäse als Topping gibt dem Herbstgenuss noch den letzten Schliff. Lass es Dir schmecken.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Pfanne**.



1 BACKEN VORBEREITEN

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

Tomatenspalten, **Kürbiswürfel** und **Bacon** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.



2 BACKEN

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.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 FÜR DAS PESTO

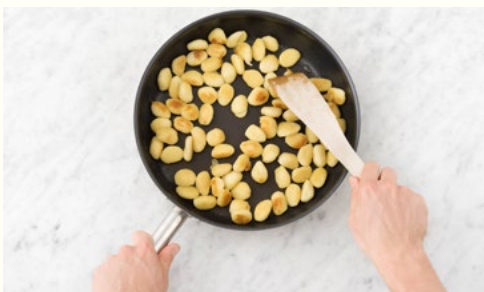
Petersilie in ca. 2 cm Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.

Kürbiskerne und **geriebenen Hartkäse**

zugeben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Kürbiskernöl, 60 g [90 g | 120 g] **Wasser***, 30 g [45 g | 60 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 6** 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.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Roma-Tomaten NL BE ES	2	3	4
Hokkaido-Kürbis, geschält und gewürfelt	200 g	300 g	400 g
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Petersilie/Thymian	10 g	15 g	20 g
Kürbiskerne	40 g	60 g	80 g
Kürbiskernöl	10 ml	10 ml	20 ml
geriebener Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 g
frische Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Hirtenkäse 5)	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	60 g	90 g	120 g
Öl* für Schritt 3	30 g	45 g	60 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. 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) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien

Guten Appetit!



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