



Überbackene Gnocchi

mit Mozzarella, Hartkäse und bunten Kirschtomaten



HELLO MOZZARELLA

Der geheime König der Käsetheke! Büffelmilch verleiht ihm seinen aromatisch-säuerlichen Geschmack. Aus Kuhmilch eignet er sich perfekt zum Überbacken.



frische Gnocchi



Mozzarella



Schalotte



Kirschtomaten



Basilikum



Majoran



Knoblauchzehe



stückige Tomaten



Gewürzmischung



Hartkäse

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Tu Dir was Gutes! Unser Soul Food hilft Dir, schnell und einfach zubereitet, nach einem langen Arbeitstag lecker zu entspannen. Und was gibt es Besseres, als etwas mit Käse zu überbacken? Klar – mit Mozzarella! Gepaart mit italienischen Gewürzen, Tomaten und feinen Kartoffel-Nocken ist der Feierabend gerettet.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse** und eine **Auflaufform**. Entdecke die **überbackenen Gnocchi mit Mozzarella**.



1 VORBEREITUNG

Schalotten und **Knoblauch** abziehen. **Schalotten** in feine Würfel schneiden. Blätter von **Basilikum** und **Majoran** abzupfen und grob hacken (einige **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitestellen).



2 FÜR DIE SOSSE

In einem kleinen Topf 1 TL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Schalottenwürfel** hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und beides 1 – 2 Min. glasig dünsten. **Gewürz**, **Kirschtomaten** sowie **Basilikum-** und **Majoranblätter** zugeben und weitere 2 Min. anbraten. Mit den **stückigen Tomaten** ablöschen und **Soße** 3 – 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



3 WÄHRENDEDESSEN

Hartkäse reiben. **Mozzarella** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und ½ des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen, alles miteinander vermischen, mit **Mozzarellascheiben** belegen und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.



5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen für 12 – 15 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



6 ANRICHTEN

Überbackene **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit restlichen **Basilikumblättern** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Schalotte FR	2	4
Knoblauchzehe CN	1	2
Basilikum/Majoran	10 g	20 g
Gewürz „Italian Allrounder“ 15)	2 g	4 g
gelbe und rote Kirschtomaten	150 g	300 g
stückige Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	446 kJ/107 kcal	2750 kJ/656 kcal
Fett	4 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	76 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	6 g	35 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

CN: China, FR: Frankreich

Guten Appetit!

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