



GNOCCHI-PFANNE MIT GRÜNEM SPARGEL

in einer cremigen Kirschtomatensoße

SPECIAL



Frühlingszwiebel



Basilikum



Gnocchi



Crème fraîche



Hartkäse ital. Art



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



grüner Spargel

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Für unser Spargel-Special haben wir uns in dieser Woche etwas ganz Besonderes überlegt: eine sättigende, aber trotzdem frühlingshafte Gnocchi-Pfanne mit grünen Spargelstangen. Du wirst schnell feststellen, wie gut die beiden Zutaten zueinander passen. Für cremige Genussmomente sorgt die Soße mit Kirschtomaten, Knoblauch und Crème fraîche, die den Geschmack des grünen Spargels gut aufnimmt. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel** und **1 Gemüsereibe**.



1 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 6 – 7 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



2 SPARGEL SCHNEIDEN

Das holzige, untere Ende der **Spargelstangen** (ca. 2 cm) abschneiden und entsorgen. Danach vom oberen Ende der **Spargelstangen** ca. 5 cm lange **Spargelspitzen** abschneiden, den restlichen Teil der **Spargelstange** schräg in lange, 1 cm dicke Scheiben schneiden.



3 VORBEREITUNG

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und fein hacken. **Kirschtomaten** halbieren. **Knoblauch** abziehen. **Hartkäse** grob reiben.



4 SPARGEL ANBRATEN

Dieselbe große Pfanne erneut bei mittlerer Hitze erwärmen, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** hinzugeben und **Spargelspitzen** und **-scheiben** darin 4 – 5 Min. anschwitzen. **Knoblauch** hinzupressen.



5 RESTLICHES GEMÜSE ZUFÜGEN

Hitze reduzieren, **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** zum **Spargel** geben und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen. **Crème fraîche** zugeben, leicht **pfeffern*** und **salzen*** und alles gut vermischen. Gebratene **Gnocchi** und die **Hälfte** des geriebenen **Käses** in die **Soße** geben und **ein Drittel** des gehackten **Basilikums** vorsichtig unterrühren.



6 GNOCCHI VOLLENDEN

Gnocchi auf Teller verteilen, restlichen **Hartkäse** und restlichem **Basilikum** darüberstreuen und genießen.

★ **TIPP:** Noch schöner sieht es aus, wenn Du die Spargelspitzen oben auf den Gnocchi anrichtest.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
grüner Spargel DE	300 g	450 g	600 g
Frühlingszwiebel DE IT	1	1	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Crème fraîche 5)	150 g	225 g	300 g
Olivenöl* für Schritt 1 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 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. 550 g)
Brennwert	484 kJ/116 kcal	2.665 kJ/637 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	11 g	63 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 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!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien 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