

Gnocchipfanne mit Antipasti-Gemüse

Balsamico-Pilzen, Aubergine und Rucola-Topping

unter 650 Kalorien | Vegan | Viel Gemüse | Thermomix kocht • 617 kcal • Tag 3 kochen

33



frische Gnocchi



Rucola



rote Paprika



Balsamico-Essig



Champignons



rote Zwiebel



Aubergine



Balsamico-Crème



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Sonnenblumenkerne



Tomatenpesto



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⏱ 25 [25 | 30] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
rote Paprika DE	1	2	2
Balsamicoessig 14)	12 ml	12 ml	24 ml
Champignons	150 g	150 g	225 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Aubergine NL ES	1	1	2
Balsamico-Crème 14)	12 g	24 g	24 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	4 g	4 g
Sonnenblumenkerne	10 g	20 g	20 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Öl*, Olivenöl*, Wasser*	Angaben im Text		
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.)

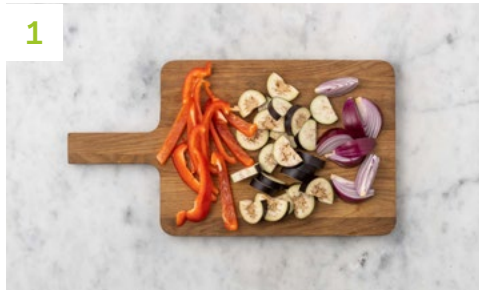
	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	409 kJ/98 kcal	2580 kJ/617 kcal
Fett	4,05 g	25,56 g
– davon ges. Fettsäuren	0,55 g	3,46 g
Kohlenhydrate	9,57 g	60,45 g
– davon Zucker	2,68 g	16,92 g
Eiweiß	1,97 g	12,47 g
Salz	0,761 g	4,805 g

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: 14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten
ES: Spanien



Gemüse schneiden

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

Enden der **Aubergine** abschneiden, längs halbieren
und in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden.

Zwiebel abziehen und in fingerdicke Spalten
schneiden.

Kerngehäuse der **Paprika** entfernen und **Paprika** in
ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Backen & Dressing zubereiten

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
geben, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Gewürzmischung**
„Hello Buon Appetito“ und etwas **Salz*** und
Pfeffer* vermengen. Alles zusammen für
20 – 25 Min. backen, bis das **Gemüse** gar ist.

Währenddessen in einer großen Schüssel
Balsamico-Crème und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***
verrühren, das **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer***
abschmecken und mit der Zubereitung fortfahren.

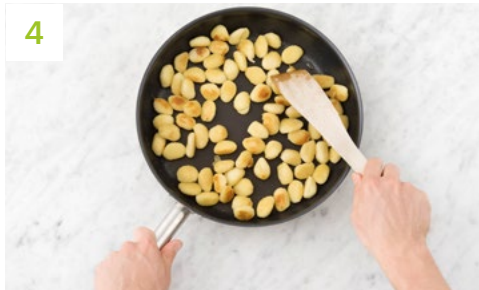


Für die Balsamico-Champignons

Champignons je nach Größe halbieren oder
vierteln.

Champignons, 15 g [15 g EL | 20 g] **Öl***, **Salz*** und
Pfeffer* in den Mixtopf geben und
6 Min./100 °C/☞/Stufe 1 dünsten.

Balsamicoessig zugeben, anstelle des Messbechers
Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel
stellen und **7 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen.



Gnocchi braten

In einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett die
Sonnenblumenkerne für ca. 1 Min. anrösten, bis sie
fein duften. **Sonnenblumenkerne** in einer kleinen
Schüssel beiseitestellen.

10 Min. vor Ende der Gemüsebackzeit in derselben
Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe
erhitzen. **Gnocchi** darin unter gelegentlichem
Rühren für 8 – 9 Min. anbraten.



Gnocchi fertigstellen

Wenn die **Gnocchi** gar sind, **Ofengemüse**
hinzufügen und alles mit **Tomatenpesto** und 50 ml
[75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen, gut verrühren
und 1 weitere Min. anschwitzen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Kurz vor dem Anrichten **Rucola** zum **Dressing** in die
Schüssel geben und marinieren.

Gnocchi-Pfanne auf Teller verteilen, **Rucola** darauf
anrichten und mit **Balsamico-Champignons**
garnieren.

Zum Schluss die **Sonnenblumenkerne** darüber
streuen und genießen.

Guten Appetit!