



Herzhafte Gnocchi mit Bacon,

Walnuss-Frischkäse-Pesto und Babyspinat



HELLO SPINAT

Spinat wächst am besten unter kühlen Bedingungen ohne Frost und in sandiger Erde. Frühling und Herbst sind typische Erntezeiten.



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Hartkäse ital. Art



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Walnüsse



Frischkäse (Rubiola)



frische Gnocchi



Babyspinat

20 [30] min.

25 [35] min.

Stufe 1

Thermomix übernimmt alles

Veggie

Tag 1 - 5 kochen

In dieser Woche bringen wir Dir ein richtig **ballaststoffreiches** Wohlfühlgericht auf den Tisch. Mit frischen Gnocchi, Bacon und selbst gemachtem Pesto aus cremigem Frischkäse und Walnüssen besiegst Du jedes Hungergefühl. Die schöne grüne Farbe von Spinat und Basilikum sorgt für Frischegefühle im tiefsten Herbst. Ein weiterer Vorteil: Du hast die Gnocchi wirklich schnell zubereitet und beugst jedem Magenknurren vor!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 große Schüssel**.



1 ZERKLEINERN

Knoblauch abziehen. Blätter von **Basilikum** und **Thymian** abzupfen. **Hartkäse** halbieren und in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. **Walnüsse, Knoblauch**, $\frac{1}{3}$ des **Babyspinats**, **Thymian-** und **Basilikumblätter** (einige für die Dekoration beiseitelegen) zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.



4 BACON-ZWIEBEL-MISCHUNG

Zwiebelhälften in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Baconstreifen** und **10 g [15 g] Öl** zugeben, **4 Min. [5 Min.]/120°C/Stufe 1** dünsten und in eine kleine Schüssel umfüllen.



2 PESTO ZUBEREITEN

20 g [40 g] Olivenöl, **30 g [50 g] Wasser**, **Frischkäse**, **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 5** vermengen. **Pesto** in eine kleine Schüssel umfüllen und Mixtopf spülen.



5 SPINAT ZUBEREITEN

100 g [150 g] Garflüssigkeit und $\frac{1}{2}$ TL [1 TL] **Gemüsebrühpaste** in den Mixtopf geben. Ohne Messbecher **3 Min. [4 Min.]/100°C/☞/Stufe 1** kochen, dabei den restlichen **Babyspinat** nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben. **Frischkäse-Pesto** zugeben, Messbecher wieder einsetzen und **2 Min. [3 Min.]/98°C/☞/Stufe 1** erwärmen.



3 GNOCCHI GAREN

Gnocchi in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben, Varoma-Behälter verschließen. **400 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen und **13 Min./Varoma/Stufe 1** garen. (Siehe **★TIPP**) Währenddessen **Bacon** quer in feine Streifen schneiden. **Zwiebel** abziehen und halbieren. Varoma absetzen und warm halten. Mixtopf leeren und **Garflüssigkeit** dabei auffangen. Mixtopf trocknen.



6 ANRICHTEN

Gnocchi in eine große Schüssel geben. **Pesto** zugeben und alles gut vermengen. **Gnocchi** mit **Walnuss-Frischkäse-Pesto** auf tiefe Teller verteilen und mit den restlichen **Basilikumblättern** bestreut genießen.

★TIPP: Um Zeit zu sparen, kannst du die **Gnocchi** auch in einer Pfanne anbraten.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g	20 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Babyspinat	100 g	200 g
Frischkäse (Robiola) 7)	50 g ☞	100 g
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Gemüsebrühpaste*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	807 kJ/194 kcal	3243 kJ/776 kcal
Fett	11 g	45 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	15 g
Kohlenhydrate	17 g	67 g
- davon Zucker	3 g	11 g
Eiweiß	7 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!