



Herzhafte Gnocchipfanne mit Bacon, Walnuss-Frischkäse-Pesto und Babyspinat



HELLO WALNUSS

Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.



Bacon (Scheiben)



Frischkäse (Ribiola)



Walnüsse



Babyspinat



Zwiebel



Hartkäse



Thymian



Knoblauchzehe



Basilikum



frische Gnocchi

30 Minuten

Stufe 1

Zeit sparen

Neuentdeckung

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. Ein weiterer Vorteil: Du hast die Gnocchipfanne wirklich schnell zubereitet und beugst jedem Magenknurren vor!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Pürierstab**, **1 hohes Rührgefäß** und **1 große Pfanne**.



1 ZU BEGINN
Bacon quer in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und fein würfeln.

Hartkäse reiben.

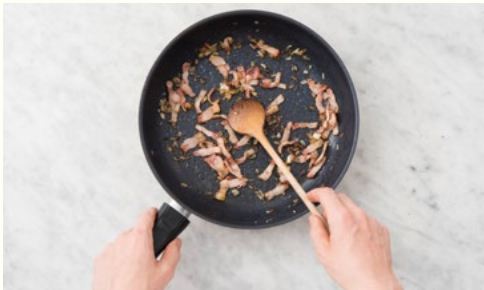
Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen.



2 FÜR DAS PESTO
In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, **Olivenöl***, **Wasser***, geriebenen **Hartkäse**, **Knoblauch**, ein Viertel des **Babyspinats**, **Thymian-** und **Basilikumblätter** (einige **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitestellen) mit einem Pürierstab zu einem **Pesto** verarbeiten.



3 PESTO ABSCHMECKEN
Die Hälfte vom **Frischkäse** unter das **Pesto** mischen und mit **Salz***, **Zucker*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 BACON ANBRATEN
In einer großen Pfanne **Baconstreifen** und **Zwiebelwürfel** bei starker Hitze ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. anbraten.

Gnocchi zugeben und 4 – 5 Min. mitbraten.



5 FÜR DIE SOSSE
Den restlichen **Babyspinat** nach und nach in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen.

Die Hälfte des **Pestos** und **Wasser*** hinzugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** etwas andickt.



6 ANRICHTEN
Gnocchipfanne mit restlichem **Walnuss-Frischkäse-Pesto** auf tiefen Tellern verteilen, mit dem restlichen **Robiola-Frischkäse** toppen und mit den restlichen **Basilikumblättern** bestreut genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 g
Basilikum/Thymian	20 g	20 g	20 g
Walnüsse 7)	20 g	20 g	40 g
Babyspinat DE	200 g	300 g	400 g
Frischkäse (Robiola 1) 2) 5)	100 g	200 g	200 g
frische Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Wasser*	je 3 EL	je 4 EL	je 6 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	619 kJ/148 kcal	2.983 kJ/713 kcal
Fett	8 g	36 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	9 g
Kohlenhydrate	15 g	73 g
– davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	4 g	21 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit