



Mediterraner Gnocchi-Auflauf

mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

FAMILY HIGHLIGHT



- Gnocchi
- Mozzarella
- geriebener Hartkäse
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Basilikum
- Majoran
- Gewürzmischung "HelloMediterraneo"
- rote Kirschtomaten
- stückige Tomaten

Mahl Zeit zum Kombinieren



Dein heutiges Gericht entspricht farblich – grün, weiß und rot – genau den Farben der italienischen Nationalflagge.

In Italien gibt es noch mehr Gerichte, die in den Länderfarben gehalten sind, zum Beispiel Spaghetti Napoli, Pizza Margherita und Caprese (Tomate-Mozzarella).

Kennt Ihr Gerichte, die die Farben der österreichischen oder deutschen Flagge widerspiegeln?

Zählt während des Essens einmal auf!



30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Veggie





HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Zupft die Blätter von **Basilikum** und **Majoran** ab. Dann könnt ihr gleich mal ein Blättchen probieren.

Also Ärmel hochkrempeln, Hände waschen und los geht's!



LOS GEHT'S

Wascht die **Kirschtomaten** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse** und eine **Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Rote Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** 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 **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und beides 1 – 2 Min. glasig dünsten.

Gewürzmischung, **Kirschtomaten** sowie **Basilikum-** und **Majoranblätter** zugeben und weitere 2 Min. anbraten.

Mit **stückigen Tomaten** ablöschen und **Soße** 3 – 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



3 WÄHRENDEDESSEN

Mozzarella in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen.

Alles miteinander vermischen, mit **Mozzarella-scheiben** 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.

ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☉	2
Basilikum/Majoran	20 g	20 g	20 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	4 g	4 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
stückige Tomaten (Pkg.)	1	1½ ☉	2
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	40 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Gnocchi 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Öl*	½ EL	¾ EL	1 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. 600 g)
Brennwert	387 kJ/92 kcal	2318 kJ/554 kcal
Fett	3 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	11 g	69 g
– davon Zucker	3 g	19 g
Eiweiß	4 g	23 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch

(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).

f i y p #HelloFreshDE

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!