



Mediterraner Gnocchi-Auflauf

mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum



HELLO MAJORAN

Sein Beiname „Leberwurstkraut“ verrät viel über seine Hauptverwendung: Tatsächlich gehört Majoran zu den klassischen Gewürzen vieler Wurstsorten.



Gnocchi



Hartkäse ital. Art



rote Zwiebel



Kirschtomaten



Mozzarella



Knoblauchzehe



Basilikum



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



stückige Tomaten



Majoran

40 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

leichter Genuss

Tu Dir was Gutes! Unser heutiges, **ballaststoffreiches** Gericht wird bestimmt Dein Soul Food der Woche. Schnell und einfach zubereitet, hilft es Dir, nach einem langen Arbeitstag lecker zu entspannen. Und was gibt es Besseres, als etwas mit Käse zu überbacken? Klar – eine doppelte Portion Käse verwenden! Zusammen mit italienischen Gewürzen, Tomaten und feinen Gnocchi ist so der Feierabend gerettet.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse**, eine **Gemüsereibe** und eine **Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

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. anbraten. **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 **Zucker*** abschmecken.



3 WÄHRENDDESSEN

Hartkäse reiben. **Mozzarella** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen, alles miteinander vermischen, mit **Mozzarellascheiben** 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.



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel DE	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☞	2
Basilikum/Majoran	10 g	15 g	20 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo" 15)	2 g	3 g ☞	4 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
stückige Tomaten (Dose)	1	1½ ☞	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g ☞	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	188 g ☞	250 g
Gnocchi 1) 3)	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	438 kJ/105 kcal	2619 kJ/625 kcal
Fett	4 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	13 g	74 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

(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).

Instagram Twitter Facebook #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!