

Rote-Beete-Gnocchi in Bacon-Sahnesoße getopft mit Trüffelöl und Käse

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 3310 kJ/791 kcal • Tag 3 kochen

26



Kochsahne



Rote Beete Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Hartkäse geraspelt



milde Chiliflocken



Bacon (Streifen)



Trüffelöl



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Rote Beete Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
Bacon (Streifen)	100 g	100 g	200 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	8 ml
Öl*	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. 410 g)
Brennwert	811 kJ/194 kcal	3310 kJ/791 kcal
Fett	9,55 g	38,97 g
– davon ges. Fettsäuren	4,25 g	17,36 g
Kohlenhydrate	20,64 g	84,22 g
– davon Zucker	1,27 g	5,18 g
Eiweiß	5,87 g	23,96 g
Salz	1,605 g	6,550 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

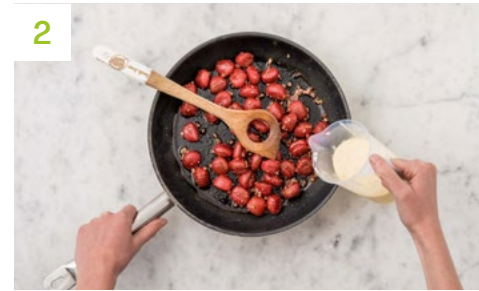
Ursprungsländer:



Gnocchi anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen und **Gnocchi** und **Bacon** darin für 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

Tip: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



Soße hinzufügen

Kochsahne, **Gemüsebrühpulver** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



Soße vollenden

Chiliflocken (Achtung: scharf!) und geriebenen **Hartkäse** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, gut vermengen und einmal aufkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Spinat unterheben

Pfanne vom Herd nehmen und **Babyspinat** unterheben.

Tip: Der Spinat soll nur teilweise zusammenfallen. Das schmeckt frischer und sieht schöner aus. Wenn Du den Spinat lieber komplett gekocht haben möchtest, dann erhitze alles noch mal für 1 Min.



Anrichten

Gnocchi auf tiefen Tellern anrichten und mit geraspelttem **Hartkäse** bestreuen.



Der letzte Schliff

Wir haben Dir unser feines **Trüffelöl** mit in die Box gepackt. Wenn Du magst, kannst Du jetzt ganz nach Geschmack ein paar Tropfen davon über deine **Gnocchipfanne** geben.

Guten Appetit!

Milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste dich an deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

