

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

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 796 kcal • Tag 3 kochen

27



Kochsahne



Rote Beete Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



milde Chiliflocken



Bacon (Streifen)



Trüffelöl



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Rote Beete Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
Bacon (Streifen)	100 g	100 g	200 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	8 ml

**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	817 kJ/195 kcal	3332 kJ/796 kcal
Fett	9,68 g	39,48 g
– davon ges. Fettsäuren	4,30 g	17,55 g
Kohlenhydrate	20,60 g	84,06 g
– davon Zucker	1,28 g	5,22 g
Eiweiß	5,91 g	24,10 g
Salz	1,602 g	6,536 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

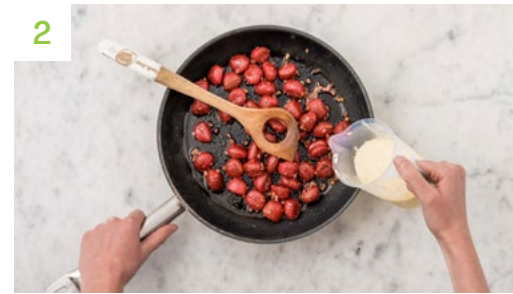
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



1 Gnocchi anbraten

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

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



2 Soße hinzufügen

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



3 Soße vollenden

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



4 Spinat unterheben

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

Tipp: 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.



5 Anrichten

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



6 Der letzte Schliff

Wenn Du magst, kannst Du jetzt ganz nach Geschmack ein paar Tropfen **Trüffelöl** über die **Gnocchipfanne** geben.

Guten Appetit!

milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfeegrad 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>

