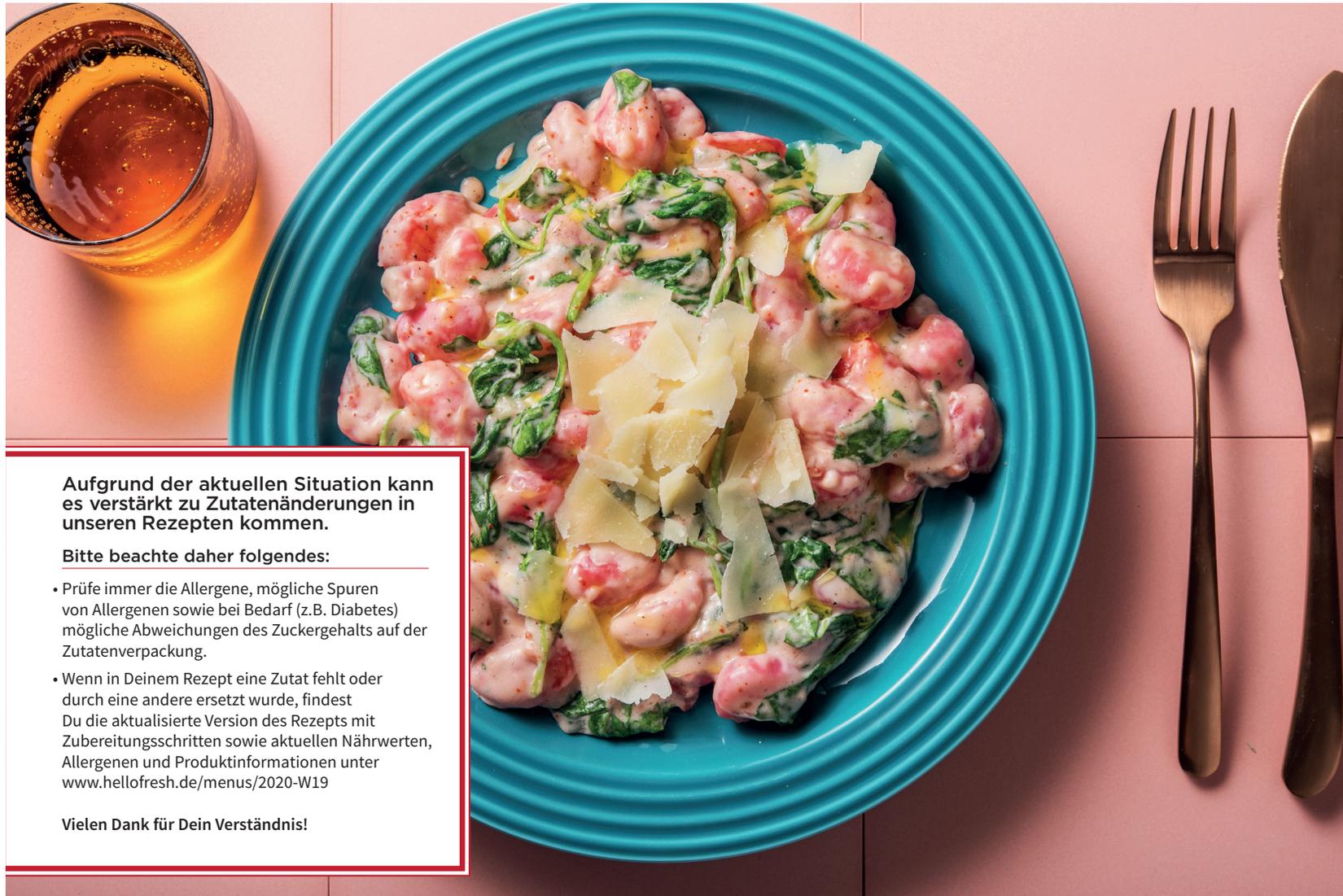




ROTE-BETE-GNOCCHI MIT CREMIGER SOSSE, Babyspinat und extra Trüffelöl

EXPRESS REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W19

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Béchamelsoße



Rote-Bete-Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



geraspelter Hartkäse



milde Chiliflocken



Trüffelöl

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

15

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens **20** Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche den **Salat** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 GNOCCHI ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl* erhitzen und **Gnocchi** darin für 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

★ **TIPP:** Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



2 SOSSE HINZUFÜGEN

Béchamelsoße zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



3 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.



4 SPINAT UNTERHEBEN

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

★ **TIPP:** Der Spinat sollte nur teilweise zusammenfallen, dann schmeckt das Gericht frischer. Wenn Du den Spinat komplett gekocht haben möchtest, erhitze alles noch mal für 1 Min.



5 ANRICHTEN

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



6 DER LETZTE SCHLIFF

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

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rote-Beete-Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Béchamelsoße 1) 5)	200 g	300 g	400 g
milde Chiliflocken	2 g	4 g	4 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	8 ml
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	727 kJ/174 kcal	2.768 kJ/662 kcal
Fett	7,45 g	28,40 g
– davon ges. Fettsäuren	3,23 g	12,31 g
Kohlenhydrate	22,25 g	84,77 g
– davon Zucker	1,10 g	4,18 g
Eiweiß	3,93 g	14,96 g
Salz	1,535 g	5,849 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

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

2020 | KW 19 | 15 HelloFRESH