



Schnelle Gnocchi mit Bacon

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße



HELLO PARMESAN

Schwer in Ordnung: Ein Laib Parmesan reift zwischen einem und vier Jahren und wiegt etwa 24 kg, bevor er angeschnitten wird.



frische Gnocchi



Bacon (Scheiben)



Frühlingszwiebel



Petersilie



rote Kirschtomaten



Crème fraîche



Babyspinat



Parmesan-Flakes

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Wieder einmal trittst Du den Beweis an, dass gutes Essen super einfach und schnell zubereitet werden kann! Alles was Du dazu brauchst, sind ein paar unserer Gewinnerzutaten, die schlicht und einfach alles gelingen lassen: Gnocchi, Bacon, Babyspinat und fruchtige Kirschtomaten lassen sich in einer Crème-fraîche-Soße wunderbar miteinander verbinden und werden mit Parmesan-Flakes getoppt. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Pfannen**.



1 VORBEREITUNG

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel** in Ringe schneiden. Grünen Teil der **Frühlingszwiebel** in Längsrichtung halbieren und in feine Streifen schneiden. Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Kirschtomaten** halbieren. **Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



2 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend Pfanne vom Herd nehmen.



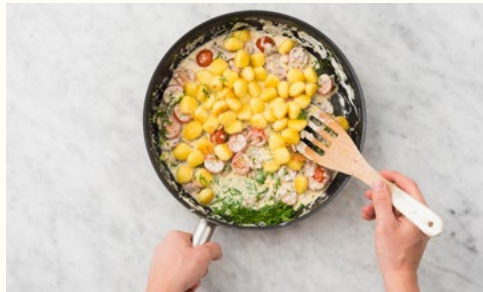
3 BACON ANBRATEN

Währenddessen eine zweite große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten.



4 GEMÜSE ZUFÜGEN

Hitze reduzieren, dann **weiße Frühlingszwiebelringe** und **Kirschtomatenhälften** zugeben, leicht **pfeffern** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen. **Crème fraîche** zufügen und alles gut vermischen.



5 GNOCCHI VOLLENDEN

Gebatene **Gnocchi** in die **Soße** geben und $\frac{3}{4}$ der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren. **Gnocchipfanne** 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen. Alles einmal kurz durchschwenken, dabei darauf achten, dass der **Spinat** nicht allzu sehr zusammenfällt.



6 ANRICHTEN

Gnocchi mit **Soße** auf Teller verteilen, **Parmesan-Flakes**, restliche **Petersilie** und **grüne Frühlingszwiebelstreifen** darüberstreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Frühlingszwiebel ^{IT}	1	2
Petersilie	10 g	20 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
frische Gnocchi ^{1) 3)}	400 g	800 g
Crème fraîche ⁷⁾	150 g	300 g
Babyspinat	50 g	100 g
Parmesan-Flakes ⁷⁾	20 g	40 g

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ 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. 450 g)
Brennwert	744 kJ/178 kcal	3371 kJ/808 kcal
Fett	11 g	48 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	24 g
Kohlenhydrate	15 g	68 g
– davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	5 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen) 3) Ei 7) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #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!