



Süßkartoffelgnocchi in Paprikasoße mit Babyspinat und zitronig scharfem Haselnuss-Salbei-Topping

Vegetarisch Family Thermomix kocht • 843 kcal • Tag 3 kochen



Süßkartoffelgnocchi



Paprika multicolor



Babyspinat



Kochsahne



Gemüsebrühe



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie



Salbei



Zitrone, gewachst



rote Chilischote



Haselnüsse



Gewürzmischung „Hello Paprika“



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

thermomix

25 [30 | 30] Min.

30 [35 | 35] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

Thermomix®, 3 kleine Schüsseln und 1 [2] große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Paprika multicolor NL ES	2	3	4
Babypinac	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie/Salbei	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst ZA ES AR	1	1	1
rote Chilischote MA ES	1	1	1
Haselnüsse 23)	10 g	20 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g

**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. 640 g)
Brennwert	551 kJ/132 kcal	3528 kJ/843 kcal
Fett	6,15 g	39,38 g
– davon ges. Fettsäuren	2,77 g	17,76 g
Kohlenhydrate	16,42 g	105,14 g
– davon Zucker	3,30 g	21,15 g
Eiweiß	2,16 g	13,85 g
Salz	0,993 g	6,361 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) 10) Sellerie 15) Weizen 23) Haselnüsse

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ZA: Südafrika ES: Spanien AR: Argentinien MA: Marokko



Für die Haselnuss-Butter

Zitrone heiß waschen und etwas Schale fein abreiben. **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Petersilie in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Haselnüsse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Butter*** und 1 Prise **Zitronenabrieb** zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten und in eine kleine Schüssel umfüllen.



Haselnuss-Butter vollenden

Mixtopf spülen und trocknen.

Chili halbieren, Kerne entfernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**), in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. Nach Belieben zerkleinerte **Chili (Achtung: scharf!)** in die **Haselnuss-Butter** rühren.



Dünsten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen, **Paprikahälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



Soße kochen

Paprikawürfel in den Mixtopf zugeben und **5 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten. **Kochsahne**, 50 g **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“** **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **6 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Nach der Kochzeit **Spinat** portionsweise in den Mixtopf geben und mit dem Spatel unterheben. **Paprikasoße** mit **Salz***, **Pfeffer***, **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte** und 1 Prise **Zitronenabrieb** abschmecken.

Währenddessen **Salbeiblätter** abzupfen und fortfahren.

rote Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



Salbei & Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** zerlassen und **Salbei** darin 1 – 2 Min. braten, bis er knusprig wird. Herausnehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie leicht gebräunt sind. **Paprikasoße** aus dem Mixtopf in die Pfanne zugeben, alles gut vermengen und 1 – 2 Min. köcheln lassen, sodass die **Soße** etwas eindickt.

Tip: Du kannst auch 2 Pfannen nehmen.



Anrichten

Gnocchipfanne auf Tellern verteilen, mit **Haselnuss-** und **Salbeibutter** toppen. Mit **Petersilie** garnieren und mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

