



ÜBERBACKENE GNOCCHI

mit Mozzarella, Hartkäse und Kirschtomaten



HELLO MAJORAN

Das mediterrane Gewürz schmeckt getrocknet noch intensiver als frisch. Lagere es an einem dunklen und kühlen Ort, dann erhältst Du sein Aroma besonders lange!



frische Gnocchi



Mozzarella



rote Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Majoran



HelloMediterraneo



stückige Tomaten



Hartkäse ital. Art

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

leichter Genuss

Tu Dir was Gutes! Unser Soul Food hilft Dir, schnell und einfach zubereitet, nach einem langen Arbeitstag lecker zu entspannen. Und was gibt es Besseres, als etwas mit Käse zu überbacken? Klar – mit Mozzarella! Gepaart mit italienischen Gewürzen, Tomaten und feinen Kartoffel-Nocken ist der Feierabend gerettet.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse**, eine **Auflaufform** und eine **Gemüsereibe**.



1 VORBEREITUNG

Rote Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in feine Würfel schneiden. Blätter von **Basilikum** und **Majoran** abzupfen und grob hacken (einige Basilikumblätter für die Dekoration beiseitestellen).



2 FÜR DIE SOSSE

In einem kleinen Topf 1 TL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und beides 1 – 2 Min. glasig dünsten. **HelloMediterraneo**, **Kirschtomaten** sowie **Basilikum-** und **Majoranblätter** zugeben und weitere 2 Min. anbraten. Mit den **stückigen Tomaten** ablöschen und **Soße** 3 – 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



3 WÄHRENDDESSEN

Hartkäse reiben. **Mozzarella** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und ½ des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen, alles miteinander vermischen, mit **Mozzarellascheiben** belegen und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.



5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen für 12 – 15 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



6 ANRICHTEN

Überbackene **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit restlichen **Basilikumblättern** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
rote Zwiebel	1	2
Knoblauchzehe	1	2
Basilikum/Majoran	10 g	20 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
HelloMediterraneo 15)	2 g	4 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
stückige Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* 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. 600 g)
Brennwert	425 kJ/102 kcal	2527 kJ/603 kcal
Fett	4 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	13 g	74 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

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!