



Überbackene Gnocchi

mit Mozzarella, Hartkäse und bunten Kirschtomaten



HELLO MOZZARELLA

Der geheime König der Käsetheke! Büffelmilch verleiht ihm seinen aromatisch-säuerlichen Geschmack. Aus Kuhmilch eignet er sich perfekt zum Überbacken.



frische Gnocchi



Mozzarella



Schalotte



Kirschtomaten



Basilikum



Majoran



Knoblauchzehe



stückige Tomaten



Gewürzmischung



Hartkäse

20 [25] min.

35 [45] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

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.

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 Auflaufform**. Entdecke die **überbackenen Gnocchi mit Mozzarella**.



1 ZERKLEINERN
Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Mozzarella** vierteln, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen, Mixtopf spülen und abtrocknen. Blätter von **Basilikum** und **Majoran** abzupfen (einige **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitestellen), in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN
Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und ½ des zerkleinerten **Hartkäses** darüber verteilen, alles gut miteinander vermischen, mit **Mozzarella** bestreuen und restlichen **Hartkäse** darübergeben.



2 DÜNSTEN
Schalotten und **Knoblauch** abziehen, **Schalotten** halbieren, beides zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [20 g] **Öl** zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Gewürzmischung** und **Kirschtomaten** zugeben, **2 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.



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



3 SOSSE KOCHEN
Stückige Tomaten, etwas **Salz**, **Pfeffer** und 2 [3] Prisen **Zucker** zugeben, **5 Min. [7 Min.]/100 °C/Stufe 1** kochen.



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

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Schalotte FR	2	4
gelbe und rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Basilikum/Majoran	10 g	20 g
Knoblauchzehe CN	1	2
stückige Tomaten	1 Dose	2 Dosen
Gewürz „Italian Allrounder“ 15)	2 g	4 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

- * Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- 🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	446 kJ/107 kcal	2750 kJ/656 kcal
Fett	4 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	13 g	76 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	6 g	35 g
Ballaststoffe	2 g	11 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

CN: China, FR: Frankreich

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



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!