

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

**EXPRESS
REZEPT**



Béchamelsoße



Rote-Bete-Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



geraspelter Hartkäse



milde Chiliflocken



Trüffelöl

15 Minuten

Stufe 1

Schnell, schneller, Express! Mit unseren Express-Rezepten zauberst Du innerhalb kürzester Zeit ein ausgewogenes und vor allem leckeres Gericht auf den Tisch! Dass Du es Dir dabei richtig gut gehen lassen kannst, beweisen unsere Rote-Bete-Gnocchi. Babyspinat, geriebener Hartkäse, milde Chiliflocken und Trüffelöl sorgen für den perfekten Wohlfühlmoment beim Essen. Guten Appetit!

Wasche den **Salat** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 GNOCCHI ANBRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL **Öl*** erhitzen und **Gnocchi** darin für 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.



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, so 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.

1 PERSON ZUTATEN

	1P
Rote-Bete-Gnocchi 1)	200 g
Béchamelsoße 1) 5)	100 ml
milde Chiliflocken	2 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g
Babyspinat	50 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Trüffelöl	8 ml
Öl* für Schritt 1	½ 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	827 kJ/198 kcal	3.389 kJ/810 kcal
Fett	10 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	17 g
Kohlenhydrate	21 g	85 g
– davon Zucker	1 g	4 g
Eiweiß	5 g	21 g
Salz	1 g	6 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 5) Milch

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

GUTEN APPETIT!

[f](#) [@](#) [▶](#) [P](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at