



CREMIGE SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE, dazu Pilze und Bacon

EXPRESS REZEPT



Kochsahne



geraspelter Hartkäse



Süßkartoffelgnocchi



gewürfelter Bacon



Gemüsebrühe



Champignons und Lauch,
geschnitten



geschroteter Chili



Basilikum

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

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, beweist unsere Süßkartoffelgnocchi-Pfanne. Frische Champignons, aromatischer Bacon, geraspelter Hartkäse und Porree sorgen für den perfekten Wohlfühlmoment beim Essen. Guten Appetit!

LOS GEHT'S

Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**.



1 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL **Olivenöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Bacon** darin für 2 Min. anbraten.



2 GEMÜSE HINZUFÜGEN

Geschnittenen **Lauch** und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 FÜR DIE SOSSE

Pfanne mit der **Sahne** ablöschen. **Geschroteten Chili** (**Achtung: scharf!**) und **Gemüsebrühe** hineinrühren, Hitze ein wenig reduzieren und alles zusammen 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 WÄHRENDEDESSEN

Während die **Soße** einkocht, **Basilikumblätter** von den Stielen und in grobe Stücke zupfen.



5 ABSCHMECKEN

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Gnocchipfanne auf tiefen Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

1 PERSON ZUTATEN

| | 1P |
|-------------------------------------|----------------|
| Süßkartoffelgnocchi 1) | 200 g |
| gewürfelter Bacon | 25 g |
| Champignons und Lauch, geschneitten | 150 g |
| Kochsahne 5) | 100 g |
| geschroteter Chili | 1 g |
| Gemüsebrühe | 2 g |
| Basilikum | 10 g |
| geraspelter Hartkäse 5) | 20 g |
| Olivenöl* 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. 500 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 625 kJ/149 kcal | 3.105 kJ/742 kcal |
| Fett | 6 g | 32 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3 g | 15 g |
| Kohlenhydrate | 18 g | 91 g |
| – davon Zucker | 2 g | 9 g |
| Eiweiß | 4 g | 20 g |
| Salz | 1 g | 5 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!)



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

GUTEN APPETIT!