



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 16 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [v](#) [p](#)
2015

Mit Ricotta gefüllte Gnocchi

in Spinat-Mascarpone-Soße, verfeinert mit Parmesan und Basilikum

Grün, grün, grün soll es auf dem Teller zugehen, damit man lange lebt. Wir bei HelloFresh achten nicht nur darauf, dass die Gerichte lecker schmecken, sondern auch, dass sie der Gesundheit dienen. Daher Sorge ich immer für eine ausgewogene Portion Grün auf Deinem Teller. Guten Appetit! Deine Sonja



20 min.



Stufe 1



Basilikum



Zitrone



Knoblauch



Parmesan



Spinat



Mascarpone



Gnocchi

Zutaten in Deiner Box	2 Personen.....	4 Personen
Basilikum	5 g	10 g
Zitrone	1/2	1
Parmesan 7)	40 g	80 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Spinat	150 g	300 g
Mascarpone 7)	125 g	250 g
Gnocchi 1) 3) 7)	500 g	1000 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 793 kcal
Kohlenhydrate: 88 g,
Fett: 37 g, Eiweiß: 22 g
Ballaststoffe: 5 g

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Was zum Kochen gebraucht wird

Reibe, Sieb, großer Topf, große Pfanne



1 **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. **Zitrone** waschen, Schale fein reiben und entsaften. **Knoblauch** abziehen und klein schneiden. **Parmesan** reiben. **Spinat** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.



2 In einem großen Topf reichlich Salzwasser für die **Gnocchi** aufsetzen. **Gnocchi** nach Packungsanleitung garen (Oder in kochendes Wasser geben und wenn sie oben schwimmen sind sie gar!). Dann abgießen.

3 In einer Pfanne 1 TL **Butter** erhitzen und Gnocchi einige Sekunden scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Pfanne erneut mit 1 EL **Olivenöl** erhitzen und **Knoblauch** ein paar Sekunden anbraten. **Spinat** hinzugeben und zusammenfallen lassen.

Tipp: Wenn der Spinat ein zu großes Volumen für die Pfanne hat, dann erst einen Teil in die Pfanne geben und zerfallen lassen.



4 Nach und nach den restlichen **Spinat** zugeben, bis der ganze **Spinat** in der Pfanne ist und zerfallen ist. Dann vom Herd ziehen und **Mascarpone**, etwas Zitronenabrieb, 1-2 EL **Zitronensaft** und 2/3 des **Parmesans** unterheben.

5 Gnocchi zum **Spinat** in die Pfanne geben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und gut vermengen.



6 **Gnocchi** auf Tellern verteilen und mit **Basilikum** und restlichem Parmesan bestreut genießen.