



Leichter kochen,  
besser essen!



HelloFresh.de kundenservice@hellofresh.de



KW 50 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf

## Gnocchi-Pfanne mit Tomaten-Thymian-Soße und Pistazien

Wenn du mal genug von Nudeln hast, hat Italien noch mehr in petto, zum Beispiel Gnocchi. Gibt es fertig zu kaufen und passen prima zu immer wieder neuen Soßenkreationen. Heute zur Tomatensoße mit schön viel Thymian. Der hilft übrigens bestens bei Husten. Guten Appetit!

30 min.

Stufe 1



Gnocchi



Thymian



Parmesan



Zwiebel



Champignons



Pistazien



Kirschtomaten (Dose)

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Gnocchi <b>1)</b> <b>15)</b>	500 g	1000 g
Thymian	10 g	20 g
Parmesan <b>7)</b>	20 g	40 g
Zwiebel <b>⊕</b>	1/2	1
Champignons	200 g	400 g
Pistazien <b>8)</b> <b>15)</b>	10 g	20 g
Kirschtomaten (Dose)	1	2

**⊕** Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

**1)** Gluten **7)** Lactose

**8)** Schalenfrüchte

**15)** Kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 603 kcal

Kohlenhydrate: 93 g

Fett: 16 g, Eiweiß: 20 g

Ballaststoffe: 7 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, Butter, Öl, Pfeffer, Zucker

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

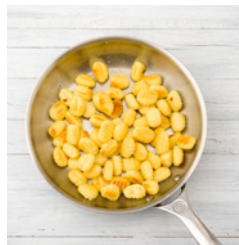
großer Topf, Sieb, Käseibe, kleine Pfanne, große Pfanne, Küchenpapier



**1** In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. **Gnocchi** hineingeben und ca. 30 Sekunden garen, danach in ein Sieb abgießen.



**2** In der Zwischenzeit: **Thymian** waschen, trocken schütteln, Blätter abstreifen und grob hacken. **Parmesan** fein reiben. **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Champignons** putzen und in dünne Scheiben schneiden.



**3** In einer kleinen Pfanne **Pistazien** ohne Fettzugabe anrösten, bis sie duften. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und fein hacken.

**4** In einer großen Pfanne ½ EL **Butter** erhitzen und **Gnocchi** darin unter Wenden 3–5 Min. bräunlich anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.



**5** Große Pfanne mit Küchenpapier auswischen und erneut 1 EL **Öl** darin erhitzen, **Zwiebeln** 2–3 Min. glasig andünsten. **Champignons** dazugeben und mitbraten, bis sie ein wenig Flüssigkeit abgeben. Dann mit **Kirschtomaten** ablöschen und je ⅓ des **Parmesans** und **Thymians** unterrühren. Mit **Salz**, **Pfeffer** und einer Prise **Zucker** abschmecken, Temperatur reduzieren und 5–8 Min. weiterköcheln lassen. Danach **Gnocchi** zufügen und alles noch einmal kurz erhitzen.

**6** **Gnocchi-Pfanne** auf Tellern verteilen, mit restlichem **Parmesan**, **Thymian** und den gerösteten **Pistazien** bestreuen und genießen!