

Gnocchi in cremiger Ziegenkäsesoße mit Aprikosen-Zwiebel-Chutney und Pilzen

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Thermomix kocht • 621 kcal • Tag 3 kochen



frische Gnocchi



Ziegenfrischkäsetaler



braune Champignons



Knoblauchzehe



Zwiebel



Thymian



Aprikosenchutney



Gemüsebrühe



geriebener Hartkäse



Kräuterbutter



mittelscharfer Senf



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Ziegenfrischkäsetaler 7)	125 g	187,5 g**	250 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Zwiebel DE	1	2	2
Thymian	10 g	10 g	10 g
Aprikosenchutney 9)	25 g	25 g	50 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Kräuterbutter 7)	20 g	40 g	40 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml

**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. 520 g)
Brennwert	498 kJ/119 kcal	2597 kJ/621 kcal
Fett	6,55 g	34,11 g
– davon ges. Fettsäuren	3,88 g	20,20 g
Kohlenhydrate	10,56 g	55,02 g
– davon Zucker	2,07 g	10,76 g
Eiweiß	4,12 g	21,49 g
Salz	1,081 g	5,632 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



Für das Chutney

Zwiebel in feine Streifen schneiden.

10 g [15 g | 20 g] **Butter*** und **Zwiebelstreifen** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten. **Aprikosenchutney, Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **7 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



Kleinigkeiten

Blätter vom **Thymian** abzupfen.

Knoblauch abziehen.

Pilze in dünne Scheiben schneiden.

Nach der Garzeit **Aprikosen-Zwiebel-Chutney** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



Dünsten

Knoblauch und **Thymianblättchen** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Champignons** zugeben und **5 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



Gnocchis braten

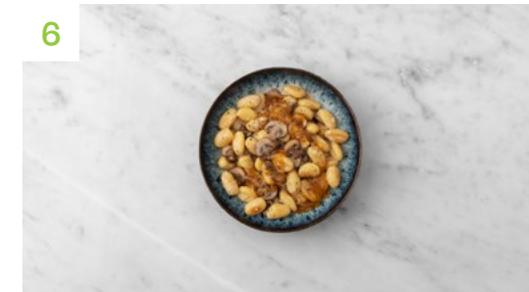
In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Gnocchi** darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten.



Fertigstellen

150 g [200 g | 300 g] **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Ziegenfrischkäsetaler** und **Senf** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./95 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Danach **Soße** aus dem Mixtopf in die Pfanne zu den **Gnocchis** geben, **Hartkäse** und **Kräuterbutter** zugeben, alles vermischen und für 1 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gnocchi auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Aprikosen-Zwiebel-Chutney** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

