

# Rote-Beete-Gnocchi in Bacon-Sahnesoße getopft mit Trüffelöl und Käse

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 964 kcal • Tag 3 kochen

28



Rote Beete Gnocchi



Trüffelöl



Bacon (Streifen)



Babypinat



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



milder Chili-Mix



Kochsahne



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rote Beete Gnocchi <b>15</b>	400 g	600 g	800 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	8 ml
Bacon (Streifen)	100 g	100 g	200 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse <b>7</b> <b>8</b>	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe <b>10</b>	4 g	6 g	8 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g	200 g	300 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

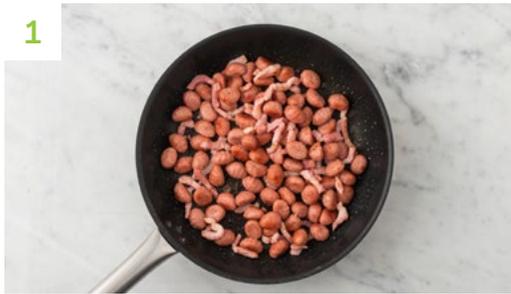
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	837 kJ/200 kcal	4035 kJ/964 kcal
Fett	9,29 g	44,76 g
– davon ges. Fettsäuren	3,83 g	18,47 g
Kohlenhydrate	21,27 g	102,54 g
– davon Zucker	4,81 g	23,17 g
Eiweiß	6,22 g	29,98 g
Salz	1,369 g	6,600 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 **10** Sellerie **15** Weizen

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



### 1 Gnocchi anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl\* erhitzen.

**Gnocchi** und **Bacon** darin 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

**Tipp:** Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



### 2 Soße hinzufügen

**Kochsahne**, **Gemüsebrühe** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



### 3 Soße vollenden

**Chiliflocken (Achtung: scharf!)** und die Hälfte vom **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 soll nur teilweise zusammenfallen.

Das schmeckt frischer und sieht schöner aus.

Wenn Du den **Spinat** lieber komplett gekocht haben möchtest, dann erhitze alles nochmal für 1 Min.



### 5 Anrichten

**Gnocchi** auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.



### 6 Der letzte Schliff

Wenn Du magst, kannst Du jetzt ganz nach Geschmack ein paar Tropfen **Trüffelöl** über die **Gnocchipfanne** geben.

**Guten Appetit!**

#### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

