

Gnocchi in Balsamico-Kräuterbutter-Soße mit Champignons & Rucola-Mozzarella-Topping

Vegetarisch **One-Pot-Gericht** 20 – 30 Minuten • 649 kcal • Tag 3 kochen

26



frische Gnocchi



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamicreme



Kräuterbutter



Kirschtomatenpolpa



Mozzarella



Rucola



Gemüsebrühe



Champignons



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Olivenöl*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Zucker*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
rote Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Balsamicocreme 14)	12 g	24 g	24 g
Kräuterbutter 7)	20 g	40 g	40 g
Kirschtomatenpolpa	400 g	600 g**	800 g
Mozzarella 7)	1	1,5**	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Champignons	100 g	150 g	200 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. 690 g)
Brennwert	394 kJ/94 kcal	2717 kJ/649 kcal
Fett	4,90 g	33,84 g
– davon ges. Fettsäuren	1,89 g	13,05 g
Kohlenhydrate	9,00 g	62,09 g
– davon Zucker	2,26 g	15,59 g
Eiweiß	2,95 g	20,35 g
Salz	0,712 g	4,910 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) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

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



Gnocchi anbraten

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

Gnocchi darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



In der Zwischenzeit

Zwiebel grob würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Champignons halbieren oder vierteln.



Für das Dressing

In einer großen Schüssel Hälfte **Balsamicocreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Mozzarella grob zupfen.

Rucola grob hacken.



Für die Soße

In derselben großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen.

Zwiebeln und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch und **Kirschtomatenpolpa** hinzufügen und 2 – 3 Min. anbraten.



Soße vollenden

Pfanninhalt mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** und **Gemüsebrühe** ablöschen. Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** leicht eindickt.

Von der Hitze nehmen, **Kräuterbutter** und restliche **Balsamicocreme** einrühren und mit etwas **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gnocchi zugeben und vermengen.



Anrichten

Rucola und **Mozzarella** in die große Schüssel zu dem **Dressing** geben und vermengen.

Gnocchi auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Salat** 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>

