

Zuma's Pink-Gnocchi mit knusprigem Speck getoppt mit Trüffelöl und Käse

One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 818 kcal • Tag 3 kochen

28



Rote Beete Gnocchi



Trüffelöl



Bacon (Streifen)



Babyspinat



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gemüsebrühpulver



milder Chili-Mix



Kochsahne



AB 28. SEPTEMBER
IM KINO



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rote-Beete-Gnocchi 15)	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
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

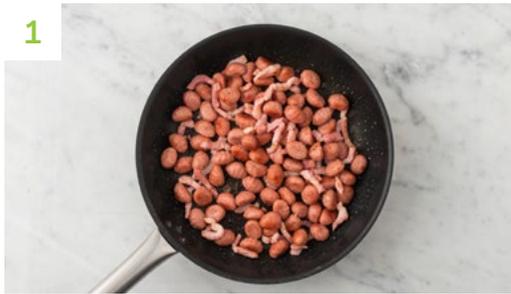
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	793 kJ/189 kcal	3424 kJ/818 kcal
Fett	9,8 g	42,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,3 g	18,5 g
Kohlenhydrate	19,4 g	84 g
– davon Zucker	1,2 g	5,3 g
Eiweiß	5,8 g	24,9 g
Salz	1,6 g	6,91 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.

Tip: 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

Chili-Mix (**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.

Tip: 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>

