

Gnocchi Pizza Bake!

mit Mozzarella und Bacon

25 – 35 Minuten • 556 kcal • Tag 5 kochen

701



frische Gnocchi, vorgekocht



Bacon (Streifen)



Tomatensugo



rote Spitzpaprika



Mozzarella



geriebter Oregano



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Auflaufform und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 Personen

	2P
frische Gnocchi, vorgekocht 15)	400 g
Bacon (Streifen)	80 g
Tomatensugo	200 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1
Mozzarella 7)	125 g
gerebelter Oregano	2 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. 450 g)
Brennwert	513 kJ/123 kcal	2328 kJ/556 kcal
Fett	5,3 g	24 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	14,4 g
Kohlenhydrate	12,3 g	55,7 g
– davon Zucker	2,7 g	12,4 g
Eiweiß	5,3 g	23,9 g
Salz	1,19 g	5,41 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) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Spitzpaprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

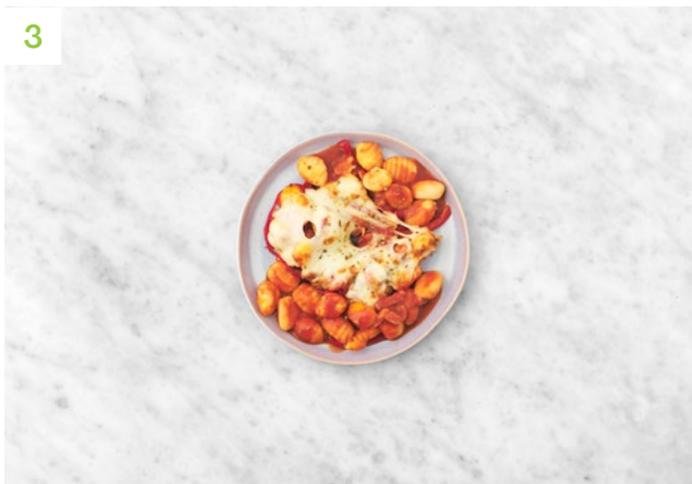


Für die Soße

Einen kleinen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

Bacon darin 1 – 2 Min. anbraten. **Spitzpaprika** und die Hälfte vom **Oregano** zugeben und 1 – 2 weitere Min. anbraten.

Pfanneninhalt mit **Tomatensugo** ablöschen und aufkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gnocchi zusammen mit der **Soße** in einer Auflaufform vermengen und mit **Mozzarella**scheiben toppen.

Gnocchi im Ofen 15 Min. garen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Gnocchi nach der Garzeit auf tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit restlichem **Oregano** garnieren.

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>

