


Herzhafter Gnocchi-Auflauf mit Salsiccia

Chorizo und Porree


Family 40 – 50 Minuten • 1290 kcal • Tag 3 kochen


41




- 


frische Gnocchi, vorgekocht




Salsiccia
- 


Chorizo




Porree
- 


Babyspinat




Knoblauchzehe
- 


Kochsahne



Hartkäse ital. Art, gerieben
- 

Panko-Mehl



Hühnerbrühe
- 

Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi, vorgekocht 15)	600 g	800 g	1200 g
Salsiccia	200 g	300 g	400 g
Chorizo 7)	80 g	120 g	160 g
Porree DE NL ES	1	2	2
Babyspinat	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Kochsahne 7)	300 g	450 g	600 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	80 g	120 g	160 g
Panko-Mehl 15)	25 g	37,5 g**	50 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 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.)

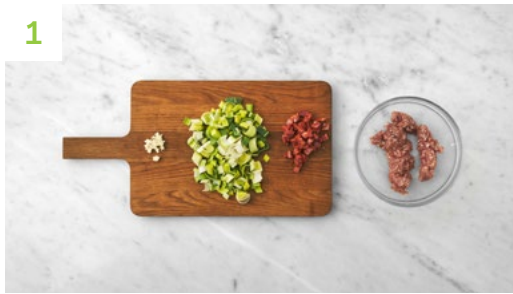
	100 g	Portion (ca. 850 g)
Brennwert	636 kJ/152 kcal	5397 kJ/1290 kcal
Fett	9,3 g	78,9 g
– davon ges. Fettsäuren	4,8 g	40,5 g
Kohlenhydrate	10,8 g	91,6 g
– davon Zucker	2 g	16,6 g
Eiweiß	6,2 g	52,4 g
Salz	1,31 g	11,11 g

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 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien



1 Kleine Vorbereitung

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

Knoblauch grob hacken.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Salsiccia aus dem Darm lösen.

Chorizo in 0,5 cm Würfel schneiden.



2 Fleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe stark erhitzen. **Chorizo**, **Salsiccia**, **Porree** und **Knoblauch** darin 4 – 8 Min. scharf anbraten.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren



3 Für das Topping

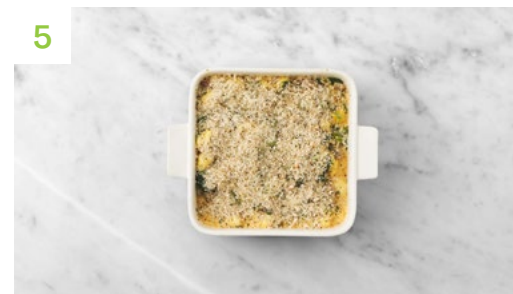
In einer großen Schüssel **Panko-Mehl**, die Hälfte vom **Hartkäse**, die Hälfte vom „Hello Buon Appetito“ und **Pfeffer*** vermengen.



4 Soße vollenden

Spinat und restliches „Hello Buon Appetito“ in die Pfanne geben und 1 Min. anschwitzen, bis der **Spinat** einfällt.

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, **Hühnerbrühpulver** und restlichem **Hartkäse** ablöschen und 1 Min. einköcheln lassen. Mit **Pfeffer*** würzen.



5 In den Ofen

Gnocchi zusammen mit der **Soße** in eine Auflaufform geben und vermengen. **Panko-Käse-Kruste** darüber verteilen und im Ofen 15 – 20 Min. goldbraun backen.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Personen zwei Auflaufformen.



6 Anrichten

Auflauf aus dem Ofen nehmen und nach Belieben auf Tellern verteilen.

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>

