

One-Pot-Süßkartoffelgnocchi mit Bacon und Pilzen in cremiger Chili-Sahne-Soße

15 – 25 Minuten • 744 kcal • Tag 3 kochen

47



Süßkartoffelgnocchi



Bacon (Streifen)



Porree



Champignons



Basilikum



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



milder Chili-Mix



Gemüsebrühpulver

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Wasser*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Porree DE NL ES	1	1	2
Champignons	125 g	200 g	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Gemüsebrühpulver 10)	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. 530 g)
Brennwert	592 kJ/141 kcal	3111 kJ/744 kcal
Fett	5,8 g	30,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	14,4 g
Kohlenhydrate	17,8 g	93,6 g
– davon Zucker	1,9 g	10,1 g
Eiweiß	3,8 g	20 g
Salz	1,09 g	5,74 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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien



1 Gnocchi braten

Champignons in Scheiben schneiden.

Porree längs halbieren, auswaschen und in feine Streifen schneiden.

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

Gnocchi zusammen mit **Bacon** in der Pfanne 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



2 Gemüse braten

Porree und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 Für die Soße

Pfanninhalt mit **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Milder Chili-Mix und **Gemüsebrühe** hineinrühren. Hitze reduzieren und alles 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 Basilikum hacken

Währenddessen **Basilikumblätter** grob hacken.



5 Gnocchipfanne fertig stellen

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Gnocchipfanne auf tiefe Teller verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

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>

