











Herzhafter Gnocchi-Auflauf mit Salsiccia

Chorizo und Porree

Family 40 – 50 Minuten • 1267 kcal • Tag 3 kochen

41



-  frische Gnocchi, vorgekocht
-  Salsiccia
-  Chorizo
-  Porree
-  Babypinac
-  Knoblauchzehe
-  Kochsahne
-  Hartkäse ital. Art, gerieben
-  Panko-Mehl
-  Hühnerbrühe
-  Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL

Natürlicher Geschmack

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

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)	12,5 g**	18,75 g**	25 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.)

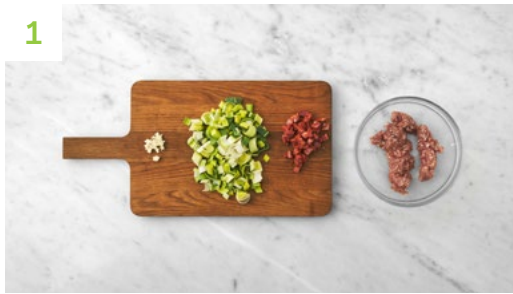
	100 g	Portion (ca. 840 g)
Brennwert	629 kJ/150 kcal	5300 kJ/1267 kcal
Fett	9,4 g	78,9 g
– davon ges. Fettsäuren	4,8 g	40,6 g
Kohlenhydrate	10,3 g	86,8 g
– davon Zucker	2 g	16,5 g
Eiweiß	6,1 g	51,6 g
Salz	1,31 g	11,07 g

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

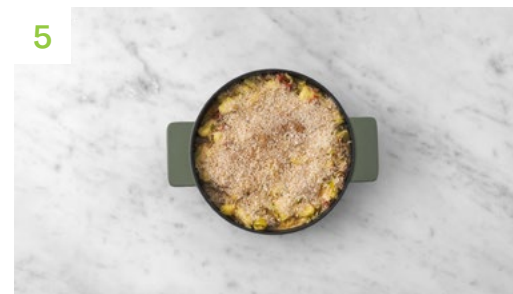
In einer großen Schüssel Hälfte [drei Viertel | gesamtes] **Panko-Mehl**, die Hälfte vom **Hartkäse**, die Hälfte vom „**Hello Buon Appetito**“ und **Pfeffer*** vermengen.



4 Soße vollenden

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

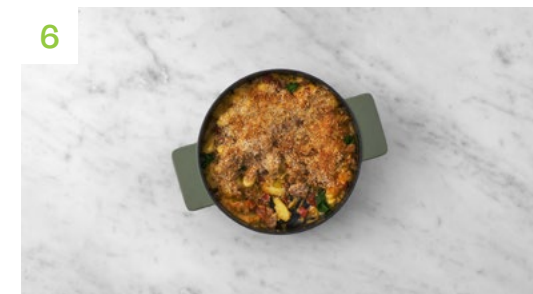
Pfanneninhalt mit **Kochsahne, Hühnerbrühe** und restlichem **Hartkäse** ablöschen und 1 Min. einköcheln lassen. Mit **Pfeffer*** würzen.



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>

