



Der HelloFresh Weihnachtsbaum mit Rinderhackbolognese und goldenen Gnocchisternen

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 711 kcal • Tag 2 kochen

44



Rinderhackfleischzubereitung



Gnocchi in Sternform



Karotte



Knoblauchzehe



Tomatensugo



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleischzubereitung	200 g	300 g	400 g
Gnocchi in Sternform	400 g	600 g**	800 g
Karotte DE NL ES IL	1	1,5**	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Tomatensugo	300 g	450 g**	600 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 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. 580 g)
Brennwert	516 kJ/123 kcal	2975 kJ/711 kcal
Fett	5,4 g	31,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	14 g
Kohlenhydrate	13,2 g	76,3 g
– davon Zucker	2,2 g	12,6 g
Eiweiß	5,4 g	31,4 g
Salz	0,87 g	5,05 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

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

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

1

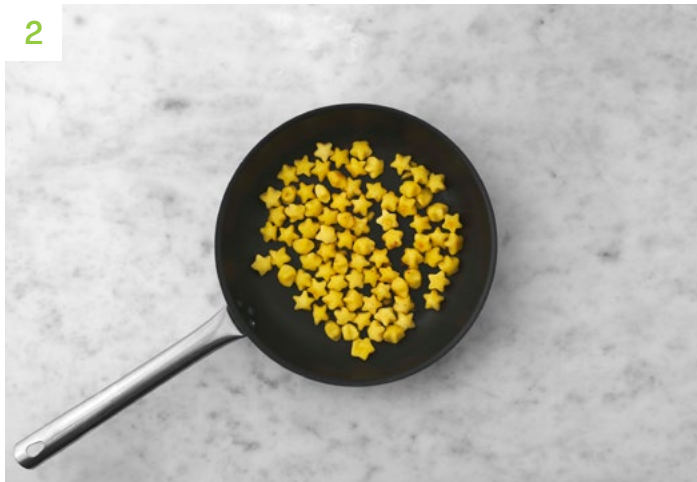


Kleine Vorbereitung

Karotte nach Belieben schälen und grob reiben.

Knoblauch fein hacken.

2



Sterne anbraten

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

Gnocchi darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten.

Währenddessen eine zweite Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Hackfleisch, Karotte, Knoblauch, 1 Prise **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** 2 – 3 Min. darin anbraten, bis das **Fleisch** nicht mehr rosa ist.

Pfanne mit **Tomatensugo** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen. **Soße** 1 – 2 Min. köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.

3



Anrichten

Einen **Gnocchistern** zur Seite legen.

Soße und **Gnocchi** auf tiefen Tellern anrichten.

Mit **Hartkäse** toppen. Den beiseite gelegten **Gnocchistern** auf der Spitze des Gerichts platzieren.

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>

