



Leichter kochen,  
besser essen!



3  
KW39  
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofreshde

## Gebratene Gnocchi in herzhafter Gorgonzolasoße mit Blattspinat und Basilikum

Dieser Klassiker der italienischen Küche ist genau das richtige Essen für goldene Spätsommertage. Mit einem Glas Weißwein auf der Terrasse oder dem Balkon schmeckt es noch besser. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1

vegetarisch, nussfrei



Gnocchi



milder Gorgonzola



Spinat



Basilikum



Knoblauchzehe



Zitrone



Sahne

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
frische Gnocchi <b>1) 3)</b>	500 g	1000 g
Spinat	150 g	300 g
milder Gorgonzola <b>7)</b>	75 g ⊕	150 g
Basilikum	10 g	20 g
Knoblauchzehe	½ ⊕	1
Sahne <b>7)</b>	200 ml	400 ml
Zitrone	½ ⊕	1

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

### Allergene

**1)** Gluten **3)** Ei **7)** Lactose

### Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 747 kcal  
 Kohlenhydrate: 92 g  
 Fett: 30 g, Eiweiß: 22 g  
 Ballaststoffe: 5 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, Olivenöl, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Wasserkocher, großer Topf, Sieb, große Schüssel, große Pfanne, Knoblauchpresse, Gemüseribe



**Vorbereitung:** Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten.

**1** Einen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser füllen, 1 TL **Salz** zufügen, **Gnocchi** hineingeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und **Gnocchi** ca. 5 Min. im heißen Wasser ziehen lassen.

**2** Währenddessen: **Spinat** in einem Sieb abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

**3** **Gnocchi** in das Sieb abgießen und mit ein wenig warmem Wasser abspülen.

**4** **Gorgonzola** klein schneiden, Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen.

**5** In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** stark erhitzen, **Gnocchi** darin 2 – 3 Min. rundherum anbraten. **Spinat** nach und nach dazugeben und zusammenfallen lassen.

**6** **Knoblauch** dazu pressen, mit **Sahne** ablöschen, **Gorgonzolastücke** dazugeben. Ein wenig **Zitronenschale** hineinreiben. Alles 8 – 10 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. **Zitrone** pressen.

**7** Zum Schluss zerkleinertes **Basilikum** zufügen, **Soße** mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Zitronensaft** abschmecken.

**8** **Gnocchi** mit **Gorgonzolasoße** auf Teller verteilen und genießen.

