



Leichter kochen,
besser essen!



3
KW39
2016 **thermomix**

HelloFresh.de kundenservice@hellofresh.de #hellofreshde

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!

 20 min.

 35 min.

 Stufe 1

Thermomix übernimmt alles; vegetarisch, nussfrei



Gnocchi



milder Gorgonzola



Spinat



Basilikum



Knoblauchzehe



Zitrone



Sahne

Für 2 Personen.....

- 10 g Basilikum, abgezupft
- ½ Knoblauchzehe
- 200 g Sahne 7)
- 75 g milder Gorgonzola, in kleinen Stücken 7)

- ½ Zitrone, abgerieben und entsaftet
- 500 g frische Gnocchi 1) 3)
- 150 g Spinat

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose

Durchschnittliche

Nährwerte pro Portion

Kalorien: 747 kcal/3126 kJ

Kohlenhydrate: 92 g

Fett: 30 g, Eiweiß: 22 g

Cholesterin: 0 mg

Ballaststoffe: 5 g

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Gemüsereibe, Thermomix, kleine Schüssel



1 Basilikumblätter in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel füllen.

2 Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mithilfe des Spatels nach unten schieben.

3 1 EL Olivenöl zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

4 Sahne, 80 g Wasser, Gorgonzolastücke und Zitronenschale zugeben. Gnocchi in den Varoma-Behälter geben, mit geölten Händen vermischen und dann darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen, Spinat darauf geben und Varoma verschließen. Varoma aufsetzen und **13 Min./Varoma/↻/Stufe 1** garen.

5 Varoma abnehmen und gegarten Spinat zur Soße geben. Zerkleinertes Basilikum, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft in den Mixtopf geben und mit dem Spatel vorsichtig unterheben.

6 Gnocchi mit Gorgonzolasoße auf Teller verteilen und genießen.

