

Gnocchetti in cremiger Pastrami-Sahne-Soße getoppt mit Frühlingszwiebelringen

5 Minuten • 2552 kJ/610 kcal • Tag 2 kochen • Mikrowelle erforderlich

703



Pastrami mit Pfefferrand



vorgekochte Gnocchetti



geriebener Hartkäse



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Frühlingszwiebel



Kochsahne



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Mikrowelle

Zutaten 2 Personen

	2P
Pastrami mit Pfefferrand	100 g
vorgekochte Gnocchetti 15)	400 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g
Frühlingszwiebel DE EG IT	1
Kochsahne 7)	200 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**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. 340 g)
Brennwert	756 kJ/181 kcal	2552 kJ/610 kcal
Fett	6,53 g	22,05 g
– davon ges. Fettsäuren	4,15 g	14,01 g
Kohlenhydrate	22,39 g	75,56 g
– davon Zucker	1,64 g	5,54 g
Eiweiß	6,44 g	21,73 g
Salz	0,132 g	0,444 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 **EG:** Ägypten **IT:** Italien

1



2



3



Zubereitung für 1 Portion:

Auf mikrowellenfestem Geschirr die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** mit der Hälfte der **Sahne** und der Hälfte „**Hello Muskat**“ vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Die Hälfte der **Pastrami** in grobe Stücke zupfen und zusammen mit der Hälfte der **Gnocchetti** hinzugeben, gut vermengen und abgedeckt bei 700 Watt für 3 Min. in der Mikrowelle erwärmen. **Tipp:** Wenn der Teller aus der Mikrowelle kommt, ist er sehr heiß! Benutze am besten ein Handtuch, um ihn zu entnehmen.

Zubereitung für 2 Portionen:

Auf mikrowellenfestem Geschirr geriebenen **Hartkäse** mit **Sahne** und „**Hello Muskat**“ vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Pastrami** in grobe Stücke zupfen und zusammen mit den **Gnocchetti** hinzugeben, gut vermengen und abgedeckt bei 700 Watt für 3 Min. in der Mikrowelle erwärmen. **Tipp:** Wenn der Teller aus der Mikrowelle kommt, ist er sehr heiß! Benutze am besten ein Handtuch, um ihn zu entnehmen.

Zubereitung für 1 Portion:

In der Zwischenzeit die Hälfte der **Frühlingszwiebel** in Ringe schneiden.

Zubereitung für 2 Portionen:

In der Zwischenzeit **Frühlingszwiebel** in Ringe schneiden.

Zubereitung für 1 Portion:

Pasta aus der Mikrowelle nehmen, noch einmal gut umrühren und mit den **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

Zubereitung für 2 Portionen:

Pasta aus der Mikrowelle nehmen, noch einmal gut umrühren, auf Teller verteilen und mit den **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

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>

