

Gnocchetti in Gemüse-Frischkäse-Soße

Gericht verursacht 50 % weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld 15 – 25 Minuten • 711 kcal • Tag 3 kochen



-  vorgekochte Gnocchetti
-  Babyspinat
-  Karotte
-  Knoblauchzehe
-  Schalotte
-  Tomatenpesto
-  Frischkäse
-  geriebener Hartkäse
-  Basilikum
-  Gemüsebrühe



Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorgekochte Gnocchetti 15)	400 g	600 g	800 g
Babypinac	50 g	75 g	100 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Schalotte FR NL DE	1	2	2
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Frischkäse 7)	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
Wasser*, Öl*,	Angaben im Text		
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. 470 g)
Brennwert	633 kJ/151 kcal	2977 kJ/711 kcal
Fett	5,03 g	23,63 g
– davon ges. Fettsäuren	2,64 g	12,41 g
Kohlenhydrate	16,11 g	75,73 g
– davon Zucker	1,71 g	8,02 g
Eiweiß	4,63 g	21,76 g
Salz	0,666 g	3,130 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

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



Kleine Vorbereitung

Karotte schälen.

Schalotte halbieren, abziehen und fein würfeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



Karotte raspeln

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in einem großen Topf erhitzen. Gehackte **Schalotte** und **Knoblauch** hineingeben und 1 – 2 Min. glasig dünsten.

Karotte direkt in den Topf raspeln und kurz durchrühren.



Soße kochen

Topfinhalt mit 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** und **Gemüsebrühpulver** ablöschen.

Frischkäse und **Tomatenpesto** unterrühren und 1 – 2 Min. erhitzen.



Basilikum schneiden

Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden.



Pasta fertigstellen

Babypinac und **Gnocchetti** unter die **Soße** heben und weitere 2 Min. einköcheln lassen.

Pasta mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Gnocchetti auf Teller verteilen. Mit **Basilikum** und geriebenem **Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

