

Gnocchi in Cremesoße aus Blauschimmelkäse & Birne

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch [Zeit sparen](#) [Klimaheld](#) 15 Minuten • 747 kcal • Tag 3 kochen



frische Gnocchi



Sahne



Blauschimmelkäse



Birne



Schnittlauch



Thymian



Babypinac



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Walnüsse



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

Gut im Haus zu haben

Olivencil*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Sahne 7)	150 g	150 g	300 g
Blauschimmelkäse 7)	150 g	150 g	300 g
Birne CL ES	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	50	75	100
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Olivenöl*, Wasser*	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. 520 g)
Brennwert	596 kJ/142 kcal	3125 kJ/747 kcal
Fett	8,35 g	43,82 g
– davon ges. Fettsäuren	4,09 g	21,46 g
Kohlenhydrate	11,91 g	62,49 g
– davon Zucker	3,31 g	17,36 g
Eiweiß	4,59 g	24,07 g
Salz	1,059 g	5,552 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) **10)** Sellerie **15)** Weizen **24)** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **CL:** Chile **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Die Hälfte der **Birne** in 1 cm Würfel schneiden, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch fein hacken.

Blauschimmelkäse in 1 cm große Stücke schneiden.



Walnüsse rösten

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Walnüsse** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.



Gnocchi anbraten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und darin die **Gnocchi** für 2 – 3 Min. anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. Ganzen **Thymian**, **Knoblauch** und **Birnenwürfel** hinzugeben und für weitere 2 – 3 Min. anbraten.



Soße vollenden

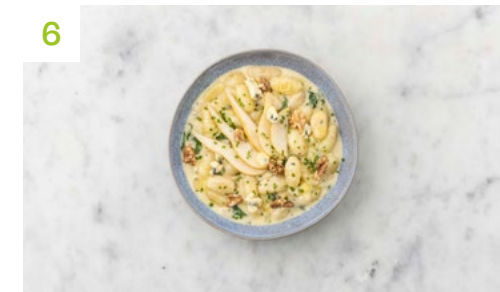
Pfanneninhalte mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Hitze reduzieren, drei Viertel des **Blauschimmelkäse** und hinzugeben und für 2 – 3 Min. unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



In der Zwischenzeit

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Anrichten

Thymianstängel aus der **Soße** entfernen, **Spinat** unterheben und **Gnocchi** auf Teller verteilen.

Mit **Birnenscheiben**, restlichem **Blauschimmelkäse** und **Walnüssen** toppen und mit **Schnittlauch** garnieren.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

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

