



# Gnocchi in cremiger Tomatensoße,

verfeinert durch würziges Schnittlauch-Walnuss-Öl



## HELLO WALNUSS

Ursprünglich heißt sie „welsche Nuss“, was „von den Romanen herkommende Nuss“ bedeutet, da sie über Italien und Frankreich zu uns kam.



frische Gnocchi



Crème fraîche



Walnüsse



Babypinac



Zwiebel



gelbe Paprika



Knoblauchzehe



Basilikum



Schnittlauch



stückige Tomaten

15 [20] min.

30 [35] min.

Stufe 2

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Heute bringen wir Dir schnell und bequem eine große Portion **Ballaststoffe** und italienisches Urlaubsflair auf Deinen Tisch! Während Du die Gnocchi goldbraun anbrätst, köchelt die Soße wie von selbst in Deinem Thermomix®. Ein raffiniertes und schnelles Schnittlauch-Walnuss-Öl sorgt für das gewisse Etwas, wenn es am Ende ganz schnell geht und sich jeder auf die eigene Portion freut. Guten Appetit!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und **1 [2] große Pfanne**.



## 1 ZU BEGINN

Einige Blätter vom **Basilikum** abzupfen und für die Dekoration beiseitelegen. Restliches **Basilikum** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und beides zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## 2 SOSSE ZUBEREITEN

**10 g [20 g] Öl** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden. **Paprikawürfel** zugeben und **4 Min. [5 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** garen. Währenddessen **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und in eine kleine Schüssel geben.



## 3 TOMATENSOSSE & WÜRZÖL

**Stückige Tomaten, Salz, Pfeffer** und eine Prise **Zucker** in den Mixtopf zugeben und **10 Min. [12 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** kochen. Währenddessen **Walnüsse** grob hacken und zu den **Schnittlauchröllchen** geben. **1 EL [2 EL] Olivenöl, Salz** und **Pfeffer** zugeben und vermengen. **Babyspinat** in eine große Schüssel geben und mit der Zubereitung der **Gnocchi** fortfahren.



## 4 GNOCCHI BRATEN

In einer [zwei] großen Pfanne je  $\frac{1}{2}$  EL **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 7 – 8 Min goldbraun anbraten und danach zum **Babyspinat** in die große Schüssel geben.



## 5 SOSSE FERTIGSTELLEN

**Crème fraîche** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./☞/Stufe 3** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Tomatensoße** über **Gnocchi** und **Babyspinat** geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchi** auf Teller verteilen, **Schnittlauch-Walnuss-Öl** darüberträufeln, mit **Basilikumblättern** garnieren und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zwiebel	1	2
gelbe Paprika	1	2
Knoblauchzehe	1	2
Basilikum/Schnittlauch	10 g	20 g
stückige Tomaten	1 Dose	2 Dosen
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	10 g	20 g
Crème fraîche 7)	75 g ☞	150 g
Babyspinat	100 g	200 g

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

- \* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	436 kJ/105 kcal	2829 kJ/676 kcal
Fett	5 g	30 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	12 g	78 g
- davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	3 g	18 g
Ballaststoffe	3 g	15 g
Salz	1 g	5 g

## ALLERGENE

- 1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*