



Gnocchi in Kirschtomaten-Babyspinat-Soße, dazu extra in Bacon eingewickelte Salsiccia

EXTRA
LECKERBISSEN

Mit Bacon umwickelte Salsiccia



Gnocchi



Bacon (Scheiben)



Salsiccia



Crème fraîche



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Babyspinat



Parmesanflakes



30 Minuten Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Hello Extra! Deine Gnocchi in Kirschtomaten-Babyspinat-Soße erfahren heute ein Upgrade durch knusprig gebratene Salsicciawürstchen, die Du noch dazu mit Bacon umwickelst. Sinn des Ganzen: Dich mit Gnocchi, Babyspinat und fruchtigen Kirschtomaten, die sich in einer Crème-fraîche-Soße – und in nur einer einzigen Pfanne – wunderbar miteinander verbinden, so richtig zu verwöhnen. Das "Käsehäubchen" auf dem Ganzen? Parmesan und nochmals Parmesan!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C**) Umluft vor.

Frühlingszwiebel längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Kirschtomaten halbieren.



4 GEMÜSE ZUFÜGEN

Die große Pfanne erneut erhitzen und **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** 1 – 2 Min. darin anbraten, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

Crème fraîche zugeben und alles gut vermischen.



2 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5 GNOCCHI VOLLENDEN

Gebatene **Gnocchi** in die **Soße** geben und $\frac{3}{4}$ der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren.

Soße 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist.

Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.



3 SALSICCIA ANBRATEN

Saliccia in **Bacon** einwickeln.

Die große Pfanne erneut, ohne weitere Fettzugabe, erhitzen und umwickelte **Saliccia** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Anschließend **Saliccia** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 8 – 10 Min. im Backofen fertig garen.



6 ANRICHTEN

Gnocchi auf Teller verteilen, **Saliccia** schräg halbieren und auf den **Gnocchi** anrichten.

Parmesanflakes und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel DE	1	2	2
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Gnocchi 1) 5)	400 g	600 g	800 g
Saliccia	200 g	300 g	400 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Crème fraîche 5)	150 g	300 g	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Parmesanflakes 5)	20 g	30 g	40 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	748 kJ/179 kcal	4180 kJ/999 kcal
Fett	13 g	70 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	32 g
Kohlenhydrate	11 g	61 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	5 g	30 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	8 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!