



# Gnocchi mit Ricotta-Tomaten-Soße, knackigem Rucola und Pistazien



## HELLO GNOCCHI

Wusstest Du, dass „Gnocchi“ auf Italienisch Klößchen oder Nocken bedeutet? Die kleinen Klößchen werden traditionell aus Kartoffeln hergestellt.



Gnocchi



Basilikum



Knoblauchzehe



Pistazien



Zitrone



stückige Tomaten



Gewürzmischung



Rucola



Ricotta

🕒 20 Minuten

📊 Stufe 1

🌱 Veggie

💡 Neuentdeckung

🍴 leichter Genuss

Während wir sehnsüchtig auf die wärmeren Sommermonate warten, haben wir kurzerhand diesen kulinarischen Sonnengruß kreiert. Die Gnocchi in cremiger Ricotta-Tomaten-Soße erinnern an den letzten Italienurlaub am Mittelmeer und zaubern gute Laune auf Deinen Teller! Lass Dir dieses **schnelle** Gericht schmecken.

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Saftpresse**, **1 große Pfanne**, eine **Knoblauchpresse**, ein **Sieb**, **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**. Entdecke die **Gnocchi mit Ricotta-Tomaten-Soße**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen. **Pistazien** grob hacken. Saft der **Zitrone** auspressen. 50 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



## 2 SOSSE ZUBEREITEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Knoblauch** dazupressen, **stückige Tomaten**, vorbereitete **Gemüsebrühe**, **Gewürzmischung**, etwas **Salz**, **Pfeffer** und ½ TL [1 TL] **Zucker** zufügen und 8 – 12 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat.



## 3 GNOCCHI GAREN

In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** füllen, großzügig **salzen** und einmal aufkochen. **Gnocchi** hineingeben, Topf vom Herd nehmen und 2 – 3 Min. ziehen lassen. **Gnocchi** sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Danach vorsichtig in ein Sieb abgießen.



## 4 FÜR DAS DRESSING

In einer kleinen Schüssel etwas **Zitronensaft** nach Geschmack, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren. **Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden.



## 5 SOSSE VERFEINERN

**Ricotta** zur **Tomatensoße** geben und kurz unterrühren. Anschließend **Gnocchi** zugeben und vorsichtig unterheben.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchi** mit **Ricotta-Tomaten-Soße** auf Teller verteilen, mit gehacktem **Basilikum** und **Pistazien** bestreuen. **Rucola** mit dem **Dressing** dazu reichen und genießen.

*Guten Appetit!*

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Basilikum	5 g ☉	10 g
Knoblauchzehe ES	1	2
Pistazien 8) 15)	10 g	20 g
Zitrone ES	½ ☉	1
stückige Tomaten (Dose)	½ ☉	1
Gewürzmischung „Italian Allrounder“ 15)	1 g	2 g
Gnocchi 1)	400 g	800 g
Rucola	50 g	100 g
Ricotta 7)	125 g ☉	250 g

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

\* Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]  
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	584 kJ/138 kcal	2640 kJ/625 kcal
Fett	4 g	20 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	6 g
Kohlenhydrate	20 g	92 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	4 g	19 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

## ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 8) Schalenfrüchte  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

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