



GNOCCHI MIT ROTER BETE UND BACON

mit cremigem Grünkohl und Walnüssen

SPECIAL



Shalotte



Bacon (Scheiben)



frische Gnocchi



Crème fraîche



vorgegarte Rote Bete



Gemüsebrühe



Champignons



Babyspinat



Meerrettich

15 [20 | 20] Min. 35 [35 | 35] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Gemüsereibe** und **1 große Pfanne**.



1 SCHNEIDEN

Rote Bete auspacken und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Bacon in 1 cm breite Streifen schneiden.

Champignons vierteln.

Schalotten abziehen und halbieren.



2 DÜNSTEN

Schalotten in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **4 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und mit dem Rezept fortfahren.



3 BRATEN & KOCHEN

Gnocchi und **Baconstreifen** 6 – 8 Min. in der Pfanne anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Währenddessen **Rote-Bete-Würfel**, **Champignonviertel**, mitgelieferte **Gemüsebrühe**, **Crème fraîche**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Währenddessen den **Meerrettich** reiben.



4 MEERRETTICH REIBEN

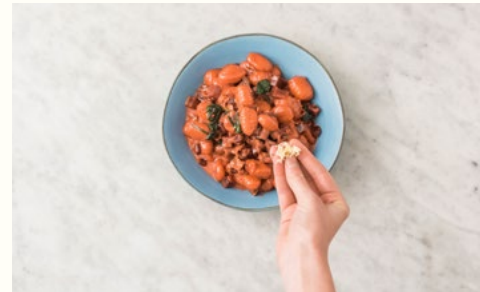
Meerrettich schälen und fein reiben.

★ **TIPP:** Frischer Meerrettich ist sehr gesund, verliert aber seine Inhaltsstoffe schnell, wenn er zu früh gerieben wird.



5 GNOCCHI VOLLENDEN

Pfanne von der Hitze nehmen. **Babyspinat** auf die **Gnocchi** legen und alles mit **Rote-Bete-Soße** aus dem Mixtopf übergießen, vorsichtig mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Rote-Bete-Gnocchi auf Teller verteilen. Nach Belieben mit geriebenem **Meerrettich** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgearbeitete Rote Bete	250 g	375 g ☞	500 g
Schalotte NL	2	3	4
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
frische Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Crème fraîche 5)	150 g	225 g ☞	300 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Meerrettich	10 g ☞	10 g ☞	10 g ☞
Öl* zum Dünsten in Schritt 2	10 g	15 g	20 g
Öl* zum Braten in Schritt 2	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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	654 kJ/156 kcal	4.063 kJ/971 kcal
Fett	6,93 g	43,06 g
– davon ges. Fettsäuren	3,24 g	20,11 g
Kohlenhydrate	11,49 g	71,35 g
– davon Zucker	3,66 g	22,73 g
Eiweiß	2,88 g	17,87 g
Salz	0,941 g	5,844 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at