



Leichter kochen,  
besser essen!



5  
KW01  
2017 **thermomix**

hellofresh.de kundenservice@hellofresh.de #hellofreshde

## Gnocchi-Pfanne mit Bacon, Walnuss-Frischkäse-Pesto und Baby-Spinat

Schneller geht es nicht. Und nicht nur lecker, sondern auch besonders gesund. Die schöne grüne Farbe des Pestos und der Spinat setzen dieses Gericht hervorragend in Szene. Dazu noch der cremige Frischkäse und die leckeren, frischen Gnocchi – Hmmh!

 20 min.

 30 min.

 Stufe 1

Thermomix kocht; schnell, veggio, fettarm, LowCarb



frische Gnocchi



Bacon



Walnüsse



Frischkäse



Baby-Spinat



Hartkäse



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian

## Für 2 Personen.....

- 20 g Hartkäse ital. Art, in groben Stücken 3) 7)
- ½ Knoblauchzehe ⊕  
[Ursprungsl. ESP]
- 20 g Walnüsse 8) 15)
- 200 g Baby-Spinat
- je 5 g Basilikum/Thymian, abgezupft

- 4 Scheiben Bacon, in Streifen
- 75 g Frischkäse 7) ⊕
- 400 g frische Gnocchi 1) 3)
- 1 Zwiebel, halbiert  
[Ursprungsl. DE]

## Nährwerte

pro Portion (ca. 400 g)

pro 100 g

Brennwert (kJ/kcal)	3243/775	775/140
Fett (g)	7	41
- davon ges. Fettsäuren (g)	2	12
Kohlenhydrate (g)	12	66
- davon Zucker (g)	2	10
Eiweiß (g)	1	6
Ballaststoffe (g)	3	25
Salz (g)	1	6

**Allergene: 1) Gluten 3) Ei 7) Lactose**

**8) Schalenfrüchte 15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

## Gut im Haus zu haben

Öl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

## Was zum Kochen gebraucht wird

Thermomix®, große Schüssel, große Pfanne



**1** Hartkäse, Knoblauch und Walnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und mithilfe des Spatels nach unten schieben.

**2** 50 g Baby-Spinat, Basilikum und Thymian in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 7 zerkleinern und ebenfalls mithilfe des Spatels nach unten schieben.

**3** 15 g Öl, 15 g Wasser und Frischkäse zugeben, 5 Sek./Stufe 3 vermischen und in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.

**4** In einer großen Pfanne Baconstreifen bei starker Hitze ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. anbraten. Gnocchi zugeben und 4 – 5 Min. mitbraten.

**5** Zwiebelhälften in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mithilfe des Spatels nach unten schieben. 10 g Öl zugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 anschwitzen.

**6** Restlichen Spinat und 50 g flüssige Gemüsebrühe zugeben und 6 Min./100 °C/↻/Stufe 1 weitergaren.

**7** Frischkäse-Pesto hinzugeben und 20 Sek./↻/Stufe 2 vermischen.

**8** Gnocchi in den Mixtopf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mithilfe des Spatels mit dem Pesto vermischen.

**9** Gnocchi-Pfanne mit Walnuss-Frischkäse-Pesto und Baby-Spinat auf tiefen Teller verteilen und ganz entspannt genießen.

