

Herzhafte Gnocchi-Pfanne mit extra Burrata mariniertem Babyspinat und Pinienkernen

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 1207 kcal • Tag 3 kochen

11



Pinienkerne



würziger Reibekäse



Knoblauchzehe



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



Crème fraîche



frische Gnocchi



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Basilikumpaste



Burrata



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

🕒 15 [15 | 15] Min.

🕒 25 [25 | 25] Min.

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Olivenöl*,
Weißweinessig*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
würziger Reibekäse 7)	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	2	3	3
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Crème fraîche 7)	150 g	225 g**	300 g
frische Gnocchi 15)	600 g	800 g	1200 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Burrata 7)	250 g	375 g	500 g
Wasser*, Olivenöl*, Weißweinessig*, Öl*, Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 660 g)
Brennwert	765 kJ/183 kcal	5049 kJ/1207 kcal
Fett	12,95 g	85,45 g
– davon ges. Fettsäuren	6,45 g	42,59 g
Kohlenhydrate	11,07 g	73,09 g
– davon Zucker	1,52 g	10,03 g
Eiweiß	4,88 g	32,20 g
Salz	1,142 g	7,539 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien



Dressing zubereiten

Basilikumpaste, 5 g [5 g | 10 g] **Weißweinessig***, 10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl*** und **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** mischen. **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.

Spinat zum **Dressing** geben, unterheben und marinieren lassen. Mixtopf spülen und trocknen.



Soße vorbereiten

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Crème fraîche, „Hello Muskat“, 100 g [150 g | 180 g] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **8 Min./90 °C/Stufe 1** erwärmen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Pinienkerne rösten

In einer großen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann herausnehmen und beiseitestellen.



Gnocchi braten

In derselben Pfanne 1,5 EL [2 EL | 3 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Tipp: Für 4 Personen 2 Pfannen benutzen.



Gnocchi fertigstellen

Soße aus dem Mixtopf zu den gebratenen **Gnocchi** in die Pfanne geben und **Reibekäse** vorsichtig unterrühren.

Portionsweise zwei Drittel des **Babyspinats** zufügen und leicht zusammenfallen lassen.



Anrichten

Gnocchi auf Teller verteilen und mit restlichem **Spinat** und **geraspeltem Hartkäse** toppen.

Burrata obendrauf anrichten und mit **Pinienkernen** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

