

# 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 <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	3
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Crème fraîche <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
frische Gnocchi <b>15)</b>	600 g	800 g	1200 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Burrata <b>7)</b>	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>

