



# KÜRBISGNOCCHI IN PAPRIKASOSSE,

verfeinert mit Salbeibutter und Kürbiskernen



## HELLO SALBEI

*Nicht nur lecker, sondern auch schön anzusehen! Salbeipflanzen entwickeln weiße, pinke oder violette Blüten, die den Lavendelblüten ähnlich sind.*



Kürbisgnocchi



roter Chili



rote Spitzpaprika



Zitrone



Knoblauchzehe



Salbei



Kürbiskerne



Crème fraîche

25 [30] min.

30 [35] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Neuentdeckung Veggie

Der Kürbis gilt als Abschiedsgeschenk des Sommers, darum haben wir gleich zweimal zugeschlagen und Dir sowohl Kürbisgnocchi als auch nussige Kürbiskerne mitgebracht. Für noch mehr Pepp sorgt die schnell zubereitete und **scharfe** Paprikasoße, die dabei herrlich cremig ist. Und als klassisches „Sahnehäubchen“ gibt es selbstgemachte Salbeibutter. Schnell, einfach und einfach genial!

**thermomix**

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, eine **Saftpresse** und **1 [2] große Pfanne**.



**1 FÜR DIE SALBEIBUTTER**  
**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Blätter vom **Salbei** abzupfen, zugeben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [20 g] **Butter** zugeben und **3 Min. [4 Min.]/120 °C/Stufe 1** dünsten. **Salbeibutter** in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



**2 SOSSE VORBEREITEN**  
 Schale der **Zitrone** abschälen und 2 [4] ganz dünne Schalenstreifen in den Mixtopf geben. **Saft** der **Zitrone** auspressen. **Chili** halbieren, Kerne entfernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zugeben (**Achtung: scharf!**), **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



**3 DÜNSTEN & RÖSTEN**  
**Spitzpaprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen, **Paprikahälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. 10 g [20 g] **Öl** zugeben und **4 Min. [6 Min.]/120 °C/↻/Stufe 1** dünsten. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie duften. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.



**4 SOSSE FERTIGSTELLEN**  
**Crème fraîche**, 80 g [100 g] **Wasser**, 1 TL [2 TL] **Gemüsebrühpaste**, 1 EL [2 EL] **Zitronensaft**, ein wenig **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf zugeben und **3 Min. [4 Min.]/98 °C/↻/Stufe 1** kochen. In dieser Zeit die **Kürbisgnocchi** anbraten.



**5 GNOCCHI BRATEN**  
**Kürbis-Gnocchi** mit 1 TL [2 TL] **Butter** in eine [zwei] Pfanne geben. Rundherum 3 – 5 Min. goldbraun anbraten, dabei mehrfach wenden. **Paprikasoße** zugeben und alles gut vermengen.



**6 ANRICHTEN**  
**Kürbisgnocchi** in **Paprikasoße** auf Teller verteilen, mit **Salbei-Knoblauch-Butter** beträufeln, mit gehackten **Kürbiskernen** bestreuen und genießen.

## 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Kürbisgnocchi 1)	400 g	800 g
roter Chili NL	1	2
rote Spitzpaprika BE	2	4
Zitrone ES	½ ☞	1
Knoblauchzehe ES	1	2
Salbei	5 g ☞	10 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g
Crème fraîche 7)	150 g	300 g

(Oliven-)Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Butter\* 7), Gemüsebrühpaste\*

- \* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	679 kJ/163 kcal	2864 kJ/687 kcal
Fett	9 g	37 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	18 g	76 g
– davon Zucker	6 g	25 g
Eiweiß	3 g	11 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	4 g

### ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

### URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

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



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

## Guten Appetit!