



Mediterraner Gnocchi-Auflauf

mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum



HELLO MAJORAN

Sein Beiname „Leberwurstkraut“ verrät viel über seine Hauptverwendung: Tatsächlich gehört Majoran zu den klassischen Gewürzen vieler Wurstsorten.



Gnocchi



Hartkäse ital. Art



rote Zwiebel



Kirschtomaten



Mozzarella



Knoblauchzehe



Basilikum



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



stückige Tomaten



Majoran

15 [20] min.

30 [40] min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

leichter Genuss

Tu Dir was Gutes! Unser heutiges, **ballaststoffreiches** Gericht wird bestimmt Dein Soul Food der Woche. Schnell und einfach zubereitet, hilft es Dir, nach einem langen Arbeitstag lecker zu entspannen. Und was gibt es Besseres, als etwas mit Käse zu überbacken? Klar – eine doppelte Portion Käse verwenden! Zusammen mit italienischen Gewürzen, Tomaten und feinen Gnocchi ist so der Feierabend gerettet.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und eine **Auflaufform**.



1 ZERKLEINERN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Mozzarella** vierteln, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen. Blätter von **Basilikum** und **Majoran** abzupfen (einige **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitelegen), in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



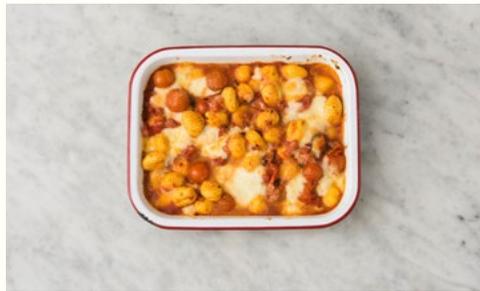
4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Gnocchi in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und ½ des zerkleinerten **Hartkäses** darüber verteilen und alles gut miteinander vermischen. Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und restlichen **Hartkäse** darüber verteilen.



2 DÜNSTEN

Rote Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren, beides zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Gewürzmischung** und **Kirschtomaten** zugeben und **2 Min./100 °C/Stufe 1** erhitzen.



5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen 12 – 15 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun und zerlaufen ist.



3 SOSSE KOCHEN

Stückige Tomaten, **Salz***, **Pfeffer*** und 2 [3] Prisen **Zucker*** zugeben und **5 Min. [7 Min.]/100 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN

Überbackene **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit restlichen **Basilikumblättern** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
rote Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2
Basilikum/Majoran	10 g	20 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo" 15)	2 g	4 g
Kirschtomaten	150 g	300 g
stückige Tomaten (Dose)	1	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	250 g
Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

- * 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. 600 g)
Brennwert	438 kJ/105 kcal	2619 kJ/625 kcal
Fett	4 g	22 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	13 g	74 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

- 1) Weizen 3) Ei 7) Milch
- 15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

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!