



Mediterraner Gnocchiauflauf,

dazu extra Hackfleischbällchen



EXTRA LECKERBISEN

Tomatige Hackbällchen



Rinderhackfleisch



Gnocchi



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Majoran



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



rote Kirschtomaten



stückige Tomaten



Hartkäse ital. Art



Mozzarella



getrocknete Tomaten

20 [25] Min.

35 [40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Hello Extra! Unser mediterraner Gnocchiauflauf ist sowieso ein richtiges Schlemmergericht. Mit den zusätzlichen Hackfleischbällchen kochst Du Dich und Deine Lieben heute aber erst recht in den Hochgenuss! 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. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

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 **1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln** und **1 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.

Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



4 AUFLAUF ZUBEREITEN

Aus der **Fleischmasse** 12 [24] **Hackbällchen** formen und mit den **Gnocchi** in eine Auflaufform geben.



2 DÜNSTEN

Hackfleisch, etwas **Salz*** (siehe **★TIPP**) und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, **1 Min./Stufe 4** vermengen und in eine große 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.



5 AUFLAUF BACKEN

Kirschtomaten, **Tomatensoße** und die **Hälfte** des zerkleinerten **Hartkäses** zugeben und alles gut miteinander vermischen.

Mit zerkleinertem **Mozzarella** bestreuen und restlichen **Hartkäse** darüber verteilen.

Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 25 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist und die **Fleischbällchen** durchgegart sind.



3 SOSSE KOCHEN

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 und **Gewürzmischung** zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

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

Währenddessen mit den Auflauf fortfahren.



6 ANRICHTEN

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

★TIPP: Sei erst mal vorsichtig mit dem Salz im Hackfleisch, da die getrockneten Tomaten auch Salz abgeben.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 4P |
|-----------------------------------|--------|-------|
| rote Zwiebel NZ | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 |
| Basilikum/Majoran | 10 g ☉ | 20 g |
| HelloMediterraneo 15) | 2 g | 4 g |
| rote Kirschtomaten | 150 g | 300 g |
| stückige Tomaten (Packung) | 1 | 2 |
| Hartkäse ital. Art 3) 7) | 20 g | 40 g |
| Mozzarella (Bocconcino) 7) | 125 g | 250 g |
| getrocknete Tomaten 15) | 50 g | 100 g |
| Rinderhackfleisch 15) | 300 g | 600 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.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g | PORTION (ca. 800 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 563 kJ/135 kcal | 4349 kJ/1041 kcal |
| Fett | 7 g | 52 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4 g | 25 g |
| Kohlenhydrate | 11 g | 81 g |
| – davon Zucker | 4 g | 25 g |
| Eiweiß | 8 g | 60 g |
| Ballaststoffe | 2 g | 12 g |
| Salz | 1 g | 7 g |

ALLERGENE

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

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, **NZ:** Neuseeland

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!