

Süßkartoffelgnocchi mit extra Schweinemedallions Salbei-Haselnuss-Butter und Paprikasoße

Thermomix kocht • 923 kcal • Tag 3 kochen

11



Natürlicher Geschmack

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

- | | |
|---|---|
|  |  |
| Süßkartoffelgnocchi | Kochsahne |
|  |  |
| Gemüsebrühe | rote Zwiebel |
|  |  |
| Knoblauchzehe | rote Paprika |
|  |  |
| Babyspinat | Petersilie |
|  |  |
| Salbei | Zitrone, gewachst |
|  |  |
| rote Chilischote | Haselnüsse |
|  |  |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | Schweinefilet |

thermomix

🕒 30 [30 | 35] Min.

🕒 40 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Olivenöl*, Butter*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 3 kleine Schüsseln und 1 [2] große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Paprika DE	2	3	4
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Petersilie/Salbei	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
rote Chilischote NL MA ES	1	1	1
Haselnüsse 23)	10 g	20 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	8 g	12 g
Schweinefilet	250 g	375 g	500 g
Olivenöl*, Wasser*, Butter*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	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. 760 g)
Brennwert	510 kJ/122 kcal	3861 kJ/923 kcal
Fett	4,63 g	35,01 g
– davon ges. Fettsäuren	1,81 g	13,66 g
Kohlenhydrate	13,96 g	105,62 g
– davon Zucker	2,73 g	20,62 g
Eiweiß	5,57 g	42,15 g
Salz	0,897 g	6,785 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) 10) Sellerie 15) Weizen 23) Haselnüsse

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien UY: Uruguay RS: Serbien AR: Argentinien TR: Türkei MA: Marokko



Für die Salbei-Haselnuss-Butter

Zitrone heiß abwaschen und Schale fein abreiben.

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Blätter vom **Salbei** abzupfen und in den Mixtopf geben.

Haselnüsse zugeben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und 1 Prise

Zitronenabrieb zugeben, **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Danach in eine kleine Schüssel umfüllen.



Salbei-Haselnuss-Butter

Mixtopf spülen und trocknen.

Chili halbieren, entkernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**), in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Nach Belieben zerkleinerten **Chili (Achtung: scharf!)** unter die **Salbei-Haselnuss-Butter** rühren.



Gemüse dünsten

Schalotte und **Knoblauch** abziehen, **Schalotte** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

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

Währenddessen **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen, **Paprikahälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



Soße kochen

Paprikawürfel in den Mixtopf zugeben und **5 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Kochsahne, 50 g **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **6 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

Nach der Kochzeit **Spinat** portionsweise in den Mixtopf geben und mit dem Spatel unterheben. **Paprikasoße** mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zitronenabrieb** abschmecken.

Währenddessen **Fleisch** und **Gnocchi** braten.



In der Pfanne

Schweinefilets mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** einreiben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Schweinefilets** je Seite 7 – 8 Min. anbraten, bis sie leicht rosa sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Pfanne auswischen, erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie leicht gebräunt sind.

Tipp: Du kannst auch 2 Pfannen nehmen.



Fertigstellen

Paprikasoße aus dem Mixtopf in die Pfanne zu den **Gnocchi** zugeben, alles gut vermengen und 1 – 2 Min. köcheln lassen, sodass die **Soße** etwas eindickt.

Schweinefilets in je 2 **Medaillons** schneiden. **Gnocchipfanne** auf Tellern verteilen, mit **Salbei-Haselnuss-Butter**, **Medaillons** und **Petersilie** toppen und genießen.

Guten Appetit!

rote Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.