



Leichter kochen,  
besser essen!



5  
KW01  
2017



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofreshde

## Gnocchi-Pfanne mit Bacon, Walnuss-Frischkäse-Pesto und Baby-Spinat

Schneller geht es nicht. Und nicht nur lecker, sondern auch besonders gesund. Die schöne grüne Farbe des Pestos und der Spinat setzen dieses Gericht hervorragend in Szene. Dazu noch der cremige Frischkäse und die leckeren, frischen Gnocchi – Hmmh!



30 min.



Stufe 1

schnell, fettarm, LowCarb



frische Gnocchi



Bacon



Walnüsse



Frischkäse



Baby-Spinat



Hartkäse



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian

## Zutaten in Deiner Box

## 2 Personen 4 Personen

Bacon	4 Scheiben	8 Scheiben
Zwiebel [Ursprungs. DE]	1	2
Knoblauchzehe [Ursprungs. ESP]	½	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum/Thymian	je 5 g	je 10 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Baby-Spinat	200 g	400 g
Frischkäse 7)	50 g	100 g
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

## Nährwerte

## pro Portion (ca. 400 g)

## pro 100 g

Brennwert (kJ/kcal)	3243/775	775/140
Fett (g)	7	41
– davon ges. Fettsäuren (g)	2	12
Kohlenhydrate (g)	12	66
– davon Zucker (g)	2	10
Eiweiß (g)	1	6
Ballaststoffe (g)	3	25
Salz (g)	1	6

**Allergene: 1) Gluten 3) Ei 7) Lactose**

**15) Schalenfrüchte**

**8) kann Spuren von Allergenen enthalten**

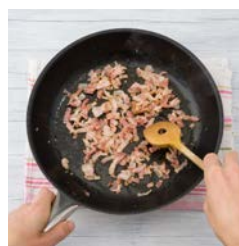
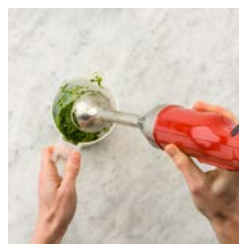
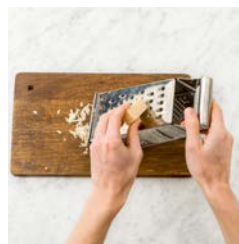
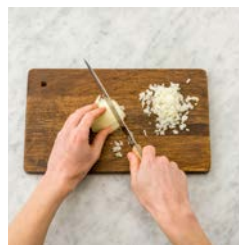
☞ Verwende die restliche Menge anderweitig.

**Gut im Haus zu haben** [bei 4 Personen Menge in Klammern]

Gemüsebrühe, (Oliven-)Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

**Was zum Kochen gebraucht wird**

Wasserkocher, Gemüseriebe, hohes Rührgefäß, Pürierstab, große Pfanne



**Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen.** Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. 200 ml [400 ml] **Wasser** im Wasserkocher erhitzen.

**1** Bacon quer in feine Streifen schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und fein würfeln. 200 ml [400 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten. **Hartkäse** reiben. Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen.

**2** Für das **Pesto**: In einem hohen Rührgefäße **Walnüsse**, 2 EL [4 EL] **Olivenöl**, 3 EL [6 EL] **Wasser**, geriebenen **Hartkäse**, **Knoblauch**, ⅓ des **Baby-Spinats**, **Thymian**- und **Basilikumblätter** (einige für die Dekoration beiseitestellen) mit einem Pürierstab zu einem **Pesto** verarbeiten. **Frischkäse** unter das **Pesto** heben. Kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und ziehen lassen.

**3** In einer großen Pfanne **Baconstreifen** und **Zwiebeln** bei starker Hitze ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. anbraten. **Gnocchi** zugeben und 4 – 5 Min. mitbraten.

**4** Den restlichen **Baby-Spinat** nach und nach in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit der **Gemüsebrühe** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen. **Frischkäse-Spinat-Pesto** einrühren, bis eine cremige Soße entstanden ist.

**5** **Gnocchi-Pfanne** mit **Walnuss-Frischkäse-Pesto** und **Baby-Spinat** auf tiefe Teller verteilen und mit den restlichen **Basilikumblättern** bestreut genießen.