



# Mediterraner Gnocchi-Auflauf

mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum



## HELLO MAJORAN

Das mediterrane Gewürz schmeckt getrocknet noch intensiver als frisch. Lagere es an einem dunklen und kühlen Ort, dann erhältst Du sein Aroma besonders lange!



Gnocchi



Mozzarella



Hartkäse ital. Art



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Majoran



Gewürzmischung "HelloMediterraneo"



rote Kirschtomaten



stückige Tomaten



30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

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.



Wasche die **Kirschtomaten** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf**, eine **Knoblauchpresse**, eine **Gemüsereibe** und eine **Auflaufform**.



## 1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Rote Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** in feine Würfel schneiden.

Blätter von **Basilikum** und **Majoran** abzupfen und grob hacken (einige **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitestellen).



## 4 AUFLAUF ZUBEREITEN

**Gnocchi** in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen. Alles miteinander vermischen, mit **Mozzarella-scheiben** belegen und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.

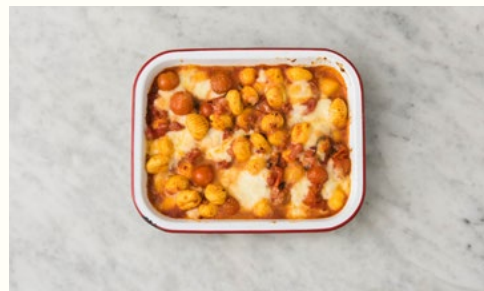


## 2 FÜR DIE SOSSE

In einem kleinen Topf **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Zwiebelwürfel** hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und beides 1 – 2 Min. glasig dünsten.

**Gewürzmischung**, **Kirschtomaten** sowie **Basilikum-** und **Majoranblätter** zugeben und weitere 2 Min. anbraten.

Mit **stückigen Tomaten** ablöschen und **Soße** 3 – 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



## 5 AUFLAUF BACKEN

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



## 3 WÄHRENDDESSEN

**Hartkäse** reiben.

**Mozzarella** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel <b>NZ</b>	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1½ <b>Ö</b>	2
Basilikum/Majoran	10 g <b>Ö</b>	15 g <b>Ö</b>	20 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo" <b>15)</b>	2 g	3 g <b>Ö</b>	4 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
stückige Tomaten (Packung)	1	1½ <b>Ö</b>	2
Hartkäse ital. Art <b>3)</b> <b>7)</b>	20 g	30 g <b>Ö</b>	40 g
Mozzarella (Bocconcino) <b>7)</b>	125 g	188 g <b>Ö</b>	250 g
Gnocchi <b>1)</b> <b>3)</b>	400 g	600 g	800 g
<b>Öl*</b>	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

**Ö** Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche 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

**ES:** Spanien, **NZ:** Neuseeland

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!