



GNOCCHI MIT BACON

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße

FAMILY HIGHLIGHT



Gnocchi



Bacon (Scheiben)



Crème fraîche



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Babyspinat



Parmesanflakes

Mahl Zeit für eine kulinarische Reise



Knotschi, Gnocki, Njocki –
wie spricht man die eigentlich richtig aus?

Darüber wird an manchem Tisch gestritten. Wir sagen: Ist nicht so wichtig!
Hauptsache, die italienischen Kartoffelnudeln mit Bacon, Spinat und kleinen,
geschmorten Kirschtomaten schmecken Euch.

Wie viele italienische Gerichte kennt Ihr eigentlich sonst noch?
Zählt mal auf, aber: Nudeln mit Ketchup zählen nicht ...

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Nicht jedes Kind mag **Spinat**.
Serviert ihn einfach separat.
Er schmeckt auch wunderbar frisch
am Tisch unter
die **Gnocchi** gemischt.



LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigt Ihr **1 große Pfanne**.

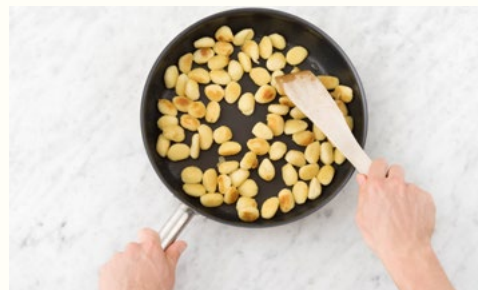


1 VORBEREITUNG
Frühlingszwiebel längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

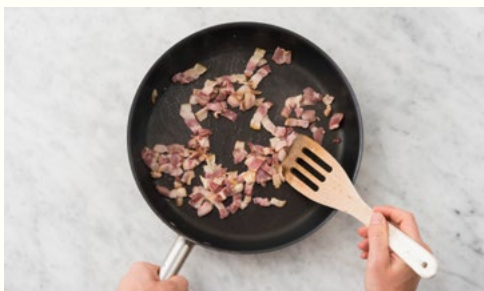
Kirschtomaten halbieren.

Bacon in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



2 GNOCCHI BRATEN
In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3 BACON ANBRATEN
Diesselbe große Pfanne erneut bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.



4 GEMÜSE ZUFÜGEN
Hitze reduzieren,
Frühlingszwiebelstücke und **Tomatenhälften** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.
Crème fraîche zugeben und alles gut vermischen.



5 GNOCCHI VOLLENDEN
Gebratene **Gnocchi** in die **Soße** geben und $\frac{3}{4}$ der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren.

Soße 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist.

Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.

Gnocchi auf Teller verteilen, **Parmesanflakes** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel ^{DE}	1	2	2
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Bacon (Scheiben) ⁶⁾	80 g	120 g	160 g
Gnocchi ¹⁾	400 g	600 g	800 g
Crème fraîche ⁵⁾	150 g	300 g	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Parmesanflakes ⁵⁾	20 g	30 g	40 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	660 kJ/158 kcal	3025 kJ/723 kcal
Fett	10 g	46 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	22 g
Kohlenhydrate	13 g	60 g
– davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	4 g	16 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland

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

f i y p #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

2018 | KW 35 | 5

HelloFRESH