



KÜRBISGNOCCHI IN PAPRIKASOSSE,

verfeinert mit Salbeibutter und Kürbiskernen



HELLO SALBEI

Nicht nur lecker, sondern auch schön anzusehen! Salbeipflanzen entwickeln weiße, pinke oder violette Blüten, die den Lavendelblüten ähnlich sind.



Kürbisgnocchi



roter Chili



rote Spitzpaprika



Zitrone



Knoblauchzehe



Salbei



Kürbiskerne



Crème fraîche



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

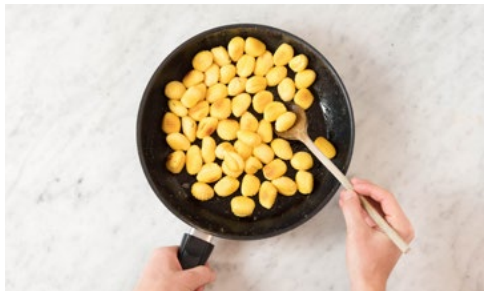
Der Kürbis gilt als Abschiedsgeschenk des Sommers, darum haben wir gleich zweimal zugeschlagen und Dir sowohl Kürbisgnocchi als auch nussige Kürbiskerne mitgebracht. Für noch mehr Pepp sorgt die schnell zubereitete und **scharfe** Paprikasose, die dabei herrlich cremig ist. Und als klassisches „Sahnehäubchen“ gibt es selbstgemachte Salbeibutter. Schnell, einfach und einfach genial!

Wasche **Obst, Gemüse und Kräuter** ab. Erhitze **100 ml [200 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Gemüsereibei**, eine **Saftpresse**, **1 große Pfanne** und **1 kleinen Topf**.



1 ZU BEGINN

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** in feine Ringe schneiden. **Spitzpaprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schale der **Zitrone** fein abreiben, dann **Zitrone** entsaften. **Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden. **Salbeiblätter** abzupfen und längs in dünne Streifen schneiden.



4 GNOCCHI ANBRATEN

Kürbisgnocchi mit 1 TL [1 EL] **Butter** in die Pfanne geben. Rundherum 3 – 5 Min. goldbraun anbraten, dabei mehrfach wenden. **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.



2 KÜRBISKERNE RÖSTEN

In einer großen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie duften. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.



5 PAPRIKASOSSE ZUBEREITEN

100 ml [200 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten. 1 EL [2 EL] **Öl** in der Pfanne erhitzen, **Paprikawürfel** und **Chiliringe** (**Achtung: scharf!**) darin 3 – 5 Min. anbraten. **Gemüsebrühe**, **Crème fraîche**, 1 EL [2 EL] **Zitronensaft**, etwas **Zitronenabrieb**, ein wenig **Salz** und **Pfeffer** zugeben und alles gut vermischen.



3 FÜR DIE SALBEIBUTTER

In der großen Pfanne 1 TL [1 EL] **Butter** erhitzen, **Knoblauchscheiben** und **Salbeistreifen** darin 1 – 2 Min anbraten. Anschließend **Salbei-Knoblauch-Butter** in eine kleine Schüssel umfüllen.



6 ANRICHTEN

Kürbisgnocchi unter die **Soße** heben und aufwärmen. **Kürbisgnocchi** in **Paprikasoße** auf Teller verteilen, mit **Salbei-Knoblauch-Butter** beträufeln, mit gehackten **Kürbiskernen** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
roter Chili NL	1	2
rote Spitzpaprika BE	2	4
Zitrone ES	½	1
Knoblauchzehe ES	1	2
Salbei	5 g	10 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g
Kürbisgnocchi 1)	400 g	800 g
Crème fraîche 7)	150 g	300 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Butter* **7)**, Gemüsebrühe*

* Gut, im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern).
 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. 400 g)
Brennwert	679 kJ/163 kcal	2864 kJ/687 kcal
Fett	9 g	37 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	18 g	76 g
– davon Zucker	6 g	25 g
Eiweiß	3 g	11 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

guten Appetit!