



Herzhafte Gnocchipfanne mit Bacon,

Walnuss-Frischkäse-Pesto und Babyspinat



HELLO WALNÜSSE

Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.



Knoblauchzehe



Parmesan



Zwiebel



Basilikum



Thymian



Walnüsse



Frischkäse (Robiola)



Gnocchi



Babyspinat



Bacon



30 Minuten

Stufe 1

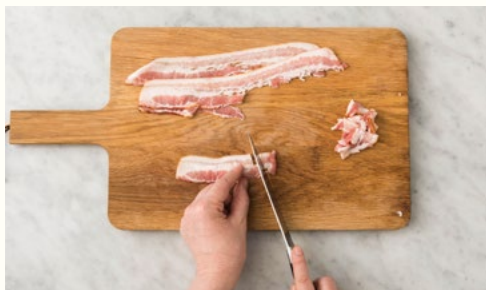
Neuentdeckung

leichter Genuss

Tag 1-5 kochen

In dieser Woche bringen wir Dir ein richtig **ballaststoffreiches** Wohlfühlgericht auf den Tisch. Mit frischen Gnocchi, Bacon und selbst gemachtem Pesto aus cremigem Frischkäse und Walnüssen besiegst Du jedes Hungergefühl. Die schöne grüne Farbe von Spinat und Basilikum sorgt für Frischegefühle. Ein weiterer Vorteil: Du hast die Gnocchipfanne wirklich schnell zubereitet und beugst jedem Magenknurren vor!

Wasche den **Babyspinat** und die **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



1 ZU BEGINN

Bacon quer in feine Streifen schneiden.
Zwiebel und **Knoblauch** abziehen.
Zwiebel halbieren und fein würfeln.
Parmesan reiben.
Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen.



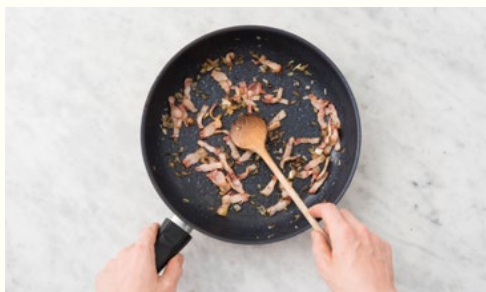
2 FÜR DAS PESTO

In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, **Olivenöl***, **Wasser***, geriebenen **Parmesan**, **Knoblauch**, ein **Viertel** des **Babyspinats**, **Thymian**- und **Basilikumblätter** (einige für die Dekoration beiseitestellen) mit einem Pürierstab zu einem **Pesto** verarbeiten.



3 PESTO ABSCHMECKEN

Frischkäse unter das **Pesto** mischen und mit **Salz***, **Zucker*** und **Pfeffer*** abschmecken.



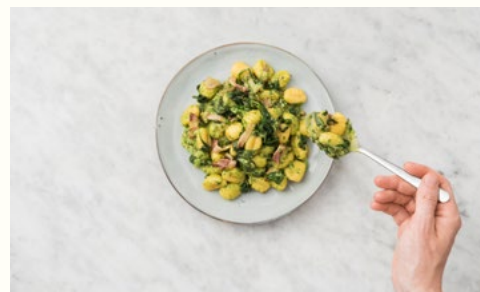
4 BACON ANBRATEN

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



5 FÜR DIE SOSSE

Den restlichen **Babyspinat** nach und nach in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen.
Die **Hälfte** des **Pestos** und **Wasser*** hinzugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** etwas andickt.



6 ANRICHTEN

Gnocchipfanne mit restlichem **Walnuss-Frischkäse-Pesto** auf tiefe Teller verteilen und mit den restlichen **Basilikumblättern** bestreut genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Zwiebel DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Parmesan 5)	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g ☞	15 g ☞	20 g
Walnüsse 7)	20 g	40 g	40 g
Babyspinat	200 g	300 g	400 g
Frischkäse (Robiola) 5)	50 g ☞	75 g ☞	100 g
Gnocchi 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Wasser*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	732 kJ/176 kcal	3303 kJ/791 kcal
Fett	10 g	45 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	16 g
Kohlenhydrate	15 g	67 g
– davon Zucker	3 g	11 g
Eiweiß	6 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 7) Walnüsse

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

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!