



Mediterraner Gnocchiauflauf,

dazu extra Hackfleischbällchen



EXTRA LECKERBISSEN

Tomatige Hackbällchen



Rinderhackfleisch



Gnocchi



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Majoran



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



rote Kirschtomaten



stückige Tomaten



Hartkäse ital. Art



Mozzarella



getrocknete Tomaten

45 Minuten

Stufe 1

Hello Extra! Unser mediterraner Gnocchiauflauf ist sowieso ein richtiges Schlemmergericht. Mit den zusätzlichen Hackfleischbällchen kochst Du Dich und Deine Lieben heute aber erst recht in den Hochgenuss! 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. Guten Appetit!

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

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



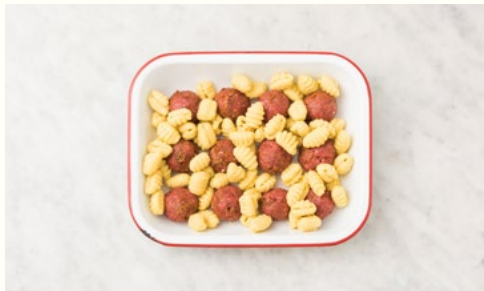
1 VORBEREITUNG

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 und **Hackbällchen** in eine Auflaufform geben, **Tomatensoße** und die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** darüber verteilen.

Alles miteinander vermischen, mit **Mozzarellascheiben** 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 **Zucker*** abschmecken.



5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf auf der mittleren Schiene im Backofen für 15 – 25 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun und die **Fleischbällchen** durchgegart sind.



3 WÄHRENDDESSEN

Hartkäse reiben.

Mozzarella in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken und zusammen mit dem **Hackfleisch** in einer großen Schüssel gut vermengen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 12 [18|24] **Hackbällchen** daraus formen.



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel NZ	1	2 (klein)	2
Knoblauchzehe ES	1	1½ Ö	2
Basilikum/Majoran	10 g Ö	15 g Ö	20 g
HelloMediterraneo 15)	2 g	3 g Ö	4 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
stückige Tomaten (Packung)	1	1½ Ö	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g Ö	40 g
Mozzarella (Bocconcino) 7)	125 g	250 g	250 g
getrocknete Tomaten 15)	50 g	75 g	100 g
Rinderhackfleisch 15)	300 g	450 g	600 g
Gnocchi 1) 3)	400 g	600 g	800 g
Öl*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	563 kJ/135 kcal	4349 kJ/1041 kcal
Fett	7 g	52 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	25 g
Kohlenhydrate	11 g	81 g
– davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	8 g	60 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	1 g	7 g

ALLERGENE

1) Weizen **3)** Ei **7)** Milch

15) kann Spuren von Milch, 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!