

Gnocchi in Balsamico-Kräuterbutter-Sauce mit Champignons & Rucola-Mozzarella-Topping

Vegetarisch **One-Pot-Gericht** 20 – 30 Minuten • 669 kcal • Tag 3 kochen

26



frische Gnocchi



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamiccreme



Kräuterbutter



Cherry-Tomaten Dose



Mozzarella



Rucola



braune Champignons

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Olivenöl*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Zucker*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
frische Gnocchi 15	1 x	400 g	1 x	800 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Balsamicoreme 14	1 x	12 g	2 x	12 g
Kräuterbutter 7	1 x	20 g	2 x	20 g
Cherry-Tomaten Dose	1 x	400 g	2 x	400 g
Mozzarella 7	1 x	125 g	2 x	125 g
Rucola	1 x	50 g	1 x	100 g
braune Champignons	1 x	100 g	1 x	225 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 690 g)
Brennwert	406 kJ/ 97 kcal	2800 kJ/ 669 kcal
Fett	5.21 g	35.97 g
- davon ges. Fettsäuren	0.89 g	6.17 g
Kohlenhydrate	8.92 g	61.58 g
- davon Zucker	2.14 g	14.78 g
Eiweiss	3.07 g	21.17 g
Salz	0.539 g	3.716 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7 Milch (einschließlich Laktose)

14 Schwefeldiooxide und Sulfite **15** Weizen

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



Gnocchi anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] Öl* erhitzen. **Gnocchi** darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.



In der Zwischenzeit

Zwiebel grob würfeln.
Knoblauch fein hacken.
Champignons halbieren oder vierteln.



Für das Dressing

In einer grossen Schüssel Hälfte **Balsamicoreme**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [2 TL] **Honig***, 2 EL [4 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Mozzarella grob zupfen.

Rucola grob hacken.



Für die Sauce

In derselben grossen Bratpfanne erneut 1 EL [2 EL] Öl* erhitzen.

Zwiebeln und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch und **Cherry-Tomatenpolpa** hinzufügen und 2 – 3 Min. anbraten.



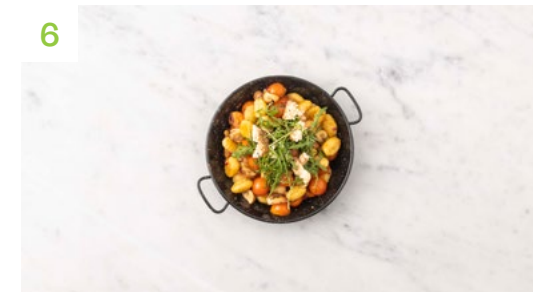
Sauce vollenden

Bratpfanninhalt mit restlicher **Balsamicoreme**, 150 ml [300 ml] **Wasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** ablöschen.

Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt.

Von der Hitze nehmen, **Kräuterbutter** einrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gnocchi zugeben und vermengen.



Anrichten

Rucola und **Mozzarella** in die grosse Schüssel zu dem **Dressing** geben und vermengen.

Gnocchi auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Salat** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde ein!>



Gnocchi in balsamic herb butter sauce with mushrooms and rocket-and-mozzarella topping

Vegetarian One-pot dish 20–30 minutes • 669 kcal • Cook on day 3

26



Fresh gnocchi



Red onion



Garlic clove



Balsamic cream



Herb butter



Tinned cherry tomatoes



Mozzarella



Rocket



Brown mushrooms

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Oil*, olive oil*, honey*, salt*, pepper*, water*, sugar*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

1 large frying pan and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh gnocchi 15	1 x	400 g	1 x	800 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Balsamic cream 14	1 x	12 g	2 x	12 g
Herb butter 7	1 x	20 g	2 x	20 g
Tinned cherry tomatoes	1 x	400 g	2 x	400 g
Mozzarella 7	1 x	125 g	2 x	125 g
Rocket	1 x	50 g	1 x	100 g
Brown mushrooms	1 x	100 g	1 x	225 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 690 g)
Calories	406 kJ/ 97 kcal	2800 kJ/ 669 kcal
Fat	5.21 g	35.97 g
- of which saturated fats	0.89 g	6.17 g
Carbohydrate	8.92 g	61.58 g
- of which sugar	2.14 g	14.78 g
Protein	3.07 g	21.17 g
Salt	0.539 g	3.716 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

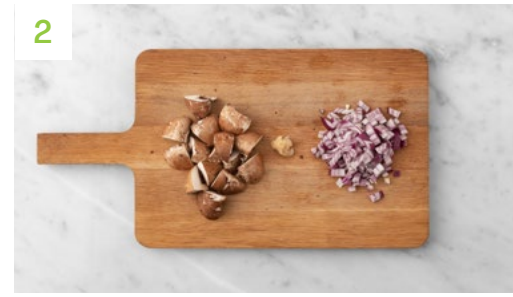
Allergens: 7 Milk (including lactose) **14** Sulphur dioxide and sulphites **15** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Sauté the gnocchi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan. Sauté the gnocchi for 6–8 min. until golden brown. Remove from the frying pan and set aside.



In the meantime

Roughly dice the onion.

Finely chop the garlic.

Cut the mushrooms into halves or quarters.



For the dressing

In a large bowl, mix half of the balsamic cream, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, 1 tsp. [2 tsp.] honey*, 2 tbsp. [4 tbsp.] water*, salt*, and pepper* to make a dressing.

Roughly pluck the mozzarella into pieces.

Roughly chop the rocket.

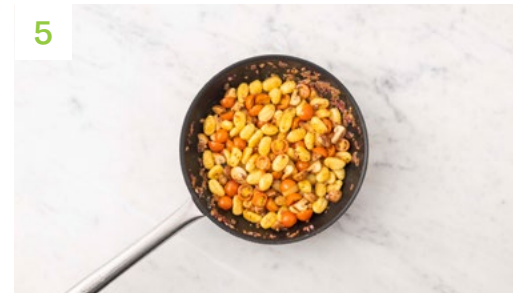


For the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same large frying pan.

Sauté the onions and mushrooms for 3–4 min.

Add the garlic and cherry tomatoes and sauté for 2–3 min.



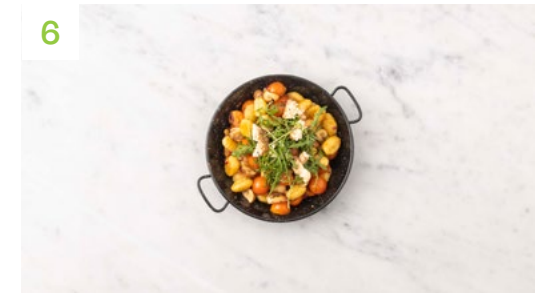
Finish the sauce

Mix the contents of the frying pan with the remaining balsamic cream, 150 ml [300 ml] water* and 4 g [8 g] vegetable stock powder*.

Reduce the heat and simmer for 3–4 min. until the sauce thickens slightly.

Remove from the heat, mix in the herb butter and season with salt* and pepper*.

Add the gnocchi and mix together.



Serve

Add the rocket and mozzarella to the dressing in the large bowl and mix together.

Apportion the gnocchi onto deep plates and top with the salad.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Gnocchis à la sauce balsamique et au beurre aux herbes accompagnés de champignons, de roquette et de mozzarella

Végétarien | Plat One-Pot | 20 – 30 minutes • 669 kcal • Cuisiner au 3e jour

26



Gnocchis frais



Oignon rouge



Gousse d'ail



Crème balsamique



Beurre aux herbes



Tomates cerises en boîte



Mozzarella



Roquette



Champignons bruns



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile*, huile d'olive*, miel*, sel*, poivre*, eau*, sucre*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi frais 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Beurre aux fines herbes 7)	1 x 20 g	2 x 20 g
Tomates cerises en boîte	1 x 400 g	2 x 400 g
Mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 g
Champignons bruns	1 x 100 g	1 x 225 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

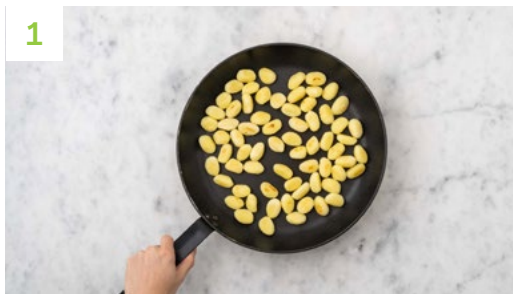
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 690 g)
Valeur calorique	406 kJ/ 97 kcal	2 800 kJ/ 669 kcal
Lipides	5,21 g	35,97 g
- dont acides gras saturés	0,89 g	6,17 g
Glucides	8,92 g	61,58 g
- dont sucre	2,14 g	14,78 g
Protéines	3,07 g	21,17 g
Sel	0,539 g	3,716 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Faire revenir les gnocchis

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Y faire revenir les gnocchis pendant 6 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les sortir de la poêle et les réserver.



Pendant ce temps

Couper l'oignon en gros cubes.

Hacher finement l'ail.

Couper les **champignons** en deux ou en quatre.

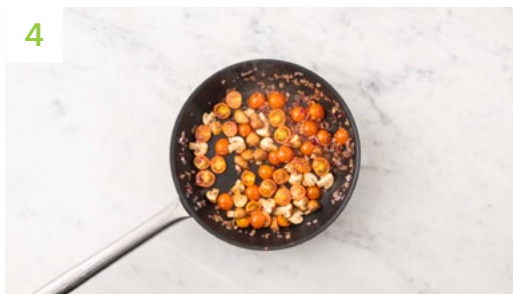


Préparer la sauce

Dans un saladier, mélanger la moitié de la crème balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, 1 cc [2 cc] de miel*, 2 cs [4 cs] d'eau*, du sel* et du poivre* pour obtenir une vinaigrette.

Couper la **mozzarella** en gros morceaux.

Hacher grossièrement la roquette.

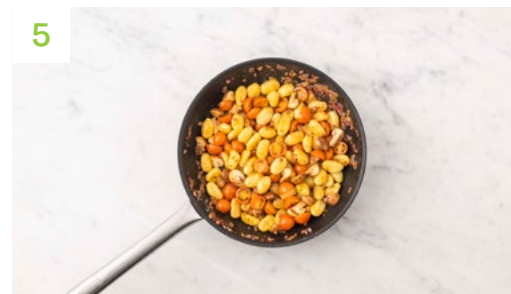


Pour la sauce

Dans la même grande poêle, chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d'huile*.

Ajouter les oignons et les **champignons** et les faire revenir 3 à 4 min.

Ajouter l'ail et la pulpe de **tomates** cerises et faire revenir 2 à 3 min.



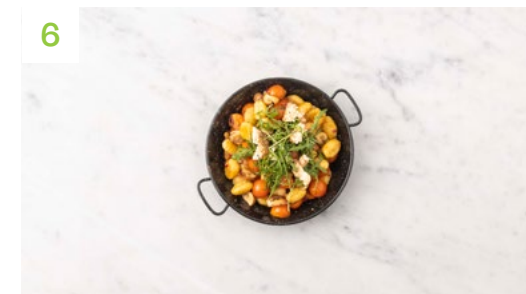
Finir la sauce

Dégeler le **contenu de la poêle** avec le reste de la crème de vinaigre balsamique, 150 ml [300 ml] d'eau* et 4 g [8 g] de **bouillon de légumes en poudre***.

Réduire le feu et laisser mijoter 3 à 4 min jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Éteindre le feu, incorporer le beurre aux herbes et assaisonner de sel* et de poivre*.

Ajouter les gnocchis et mélanger.



Dresser

Ajouter la roquette et la **mozzarella** à la vinaigrette dans le saladier et mélanger.

Répartir les gnocchis dans des assiettes creuses et garnir avec la salade.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

