

Cremige Süsskartoffelgnocchi-Pfanne mit Speck und Champignons in Peperoncini-Rahm-Sauce

Zeit sparen One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 736 kcal • Tag 3 kochen

28



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Süßkartoffelgnocchi



Frühstücksspeck gewürfelt



milder Chili-Mix



Basilikum



Lauch



braune Champignons



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Gemüsebouillonpulver*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Süsskartoffelgnocchi 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x	90 g	2 x	90 g
milder Chili-Mix	1 x	2 g	1 x	4 g
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Lauch	1 x	200 g	2 x	200 g
braune Champignons	1 x	225 g	2 x	225 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

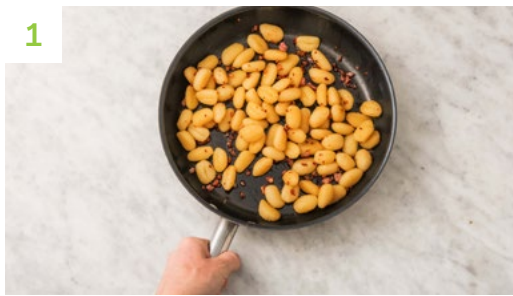
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	555 kJ/ 133 kcal	3081 kJ/ 736 kcal
Fett	5.6 g	30.9 g
- davon ges. Fettsäuren	2.1 g	11.9 g
Kohlenhydrate	16 g	88.9 g
- davon Zucker	1.5 g	8.1 g
Eiweiss	4.5 g	25.2 g
Salz	0.95 g	5.28 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) **8)** Eier **15)** Weizen

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



1 Gnocchi braten

Champignons in Scheiben schneiden.

Lauch längs halbieren, auswaschen und in feine Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Speck** darin 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



2 Gemüse braten

Lauch und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 Für die Sauce

Bratpfanne mit **Rahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Milder Chili-Mix und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** hineinrühren. Hitze reduzieren und alles 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 Basilikum hacken

Währenddessen **Basilikumblätter** grob hacken.



5 Gnocchipfanne fertig stellen

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Gnocchipfanne auf tiefe Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

En Guete!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Peperoncini. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Du liebst HelloFresh?

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



Creamy sweet potato gnocchi

with bacon and mushrooms in peperoncini cream sauce

Save time | One-pot dish | 15–25 minutes • 736 kcal • Cook on day 3

28



-  Single cream from Saland
-  Flaked Italian-style hard cheese
-  Sweet potato gnocchi
-  Diced breakfast bacon
-  Mild chilli mix
-  Basil
-  Leek
-  Brown mushrooms

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Vegetable stock powder*, olive oil*, salt*, pepper*

Cooking utensils

1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Flaked Italian-style hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Sweet potato gnocchi 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Diced breakfast bacon	1 x	90 g	2 x	90 g
Mild chilli mix	1 x	2 g	1 x	4 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Brown mushrooms	1 x	225 g	2 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

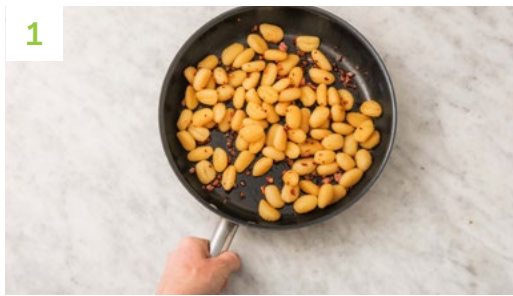
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 560 g)
Calories	555 kJ/133 kcal	3081 kJ/736 kcal
Fat	5.6 g	30.9 g
– of which saturated fats	2.1 g	11.9 g
Carbohydrate	16 g	88.9 g
– of which sugar	1.5 g	8.1 g
Protein	4.5 g	25.2 g
Salt	0.95 g	5.28 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) **8)** Eggs **15)** Wheat

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



1 Sauté the gnocchi

Cut the mushrooms into slices.

Halve the leek lengthways and cut it into thin strips.

In a large frying pan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and sauté the gnocchi together with the bacon for 2 min.

Tip: Use 2 frying pans for 4 people.



2 Fry the vegetables

Add the leek and mushrooms and sauté for another 3 min.



3 For the sauce

Deglaze the pan with the cream and 50 ml [100 ml] water*.

Stir in the mild chilli mix and 4 g [8 g] vegetable stock powder*. Reduce the heat and simmer for 3–5 minutes until the sauce has the right consistency.



4 Chop the basil

Meanwhile, coarsely chop the basil leaves.



5 Finish the gnocchi

Season the gnocchi with salt* and pepper*.



6 Serve

Apportion the gnocchi onto deep plates and sprinkle with flaked hard cheese and basil.

Bon appetit!

Mild chilli mix

Be cautious when seasoning with our mild peperoncini. Despite the name, the level of spiciness can vary. Start with just a little and feel your way to the spiciness that suits you.

Love HelloFresh?

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



Poêlée crémeuse de gnocchis de patate douce avec lardons et champignons dans une sauce au piment et à la crème

Gain de temps Plat One Pot 15 – 25 minutes • 736 kcal • Cuisiner au 3e jour

28



Crème demi-écrémée de Saland



Fromage italien à pâte dure râpé



Gnocchis de patate douce



Lardons



Mélange de piment doux



Basilic



Poireau



Champignons bruns



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Bouillon de légumes en poudre*, huile d'olive*, sel*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Copeaux de fromage italien à pâte dure 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Gnocchis de patate douce 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Mélange de piment doux	1 x 2 g	1 x 4 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Champignons bruns	1 x 225 g	2 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

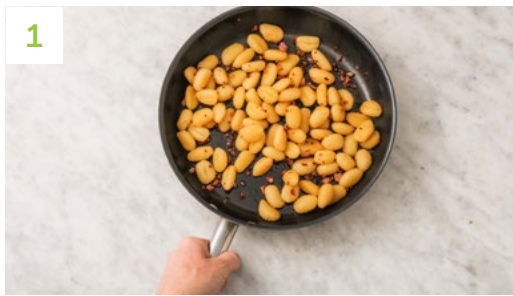
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 560 g)
Valeur calorique	555 kJ/ 133 kcal	3081 kJ/ 736 kcal
Lipides	5,6 g	30,9 g
- dont acides gras saturés	2,1 g	11,9 g
Glucides	16 g	88,9 g
- dont sucre	1,5 g	8,1 g
Protéines	4,5 g	25,2 g
Sel	0,95 g	5,28 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) **8)** œufs **15)** blé

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



1 Faire revenir les gnocchis

Couper les champignons en tranches.

Fendre le poireau en deux dans la longueur, laver et couper en fines lamelles.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et y faire revenir les gnocchis et les lardons 2 min.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



2 Faire revenir les légumes

Ajouter le poireau et les champignons et faire revenir encore 3 min.



3 Pour la sauce

Dégeler le contenu de la poêle avec la crème et 50 ml [100 ml] d'eau*.

Verser le mélange de piment doux et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*. Réduire un peu le feu et laisser mijoter le tout 3 à 5 min, jusqu'à ce que la sauce ait atteint la consistance souhaitée.



4 Hacher le basilic

Pendant ce temps, hacher grossièrement les feuilles de basilic.



5 Terminer la poêle de gnocchi

Assaisonner la poêlée de gnocchi de sel* et de poivre*.



6 Dresser

Répartir la poêlée de gnocchi dans des assiettes creuses et les parsemer de fromage à pâte dure râpée et de basilic.

Bon appétit !

Mélange de piment doux

Restez prudent lorsque vous assaisonnez avec nos piments doux. Leur nom est parfois trompeur. Ne mettez pas trop de flocons au départ et augmentez la quantité jusqu'à atteindre le piquant qui vous convient.

Vous aimez HelloFresh ?

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

