

Gnocchi in cremiger Rindshackfleisch-Bolognese mit vorgeschnittenem Rüebl-Lauch-Mix & Basilikum

Family 15 – 25 Minuten • 740 kcal • Tag 2 kochen



-  frische Gnocchi, vorgekocht
-  Rüebl-Lauch-Mix
-  rote Cherry-Tomaten
-  Knoblauchzehe
-  Basilikum
-  Tomatensugo
-  Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“
-  Halbrahm aus Saland
-  HelloFresh Beef Gehacktes



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Gnocchi, vorgekocht (15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Rüebli-Lauch-Mix	1 x 200 g	1 x 400 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Tomatensugo	1 x 300 g	2 x 300 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x 2 g	1 x 4 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 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. 630 g)
Brennwert	490 kJ/ 117 kcal	3098 kJ/ 740 kcal
Fett	6.3 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	1.5 g	9.8 g
Kohlenhydrate	9.7 g	61.1 g
– davon Zucker	2.4 g	15.4 g
Eiweiss	5.2 g	32.9 g
Salz	0.8 g	5.08 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) 15) Weizen

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

1



2



3



Gnocchi anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Butter*** erhitzen.

Gnocchi darin 8 – 10 Min. goldbraun anbraten.

Mit dem Rezept fortfahren und ggf. warm halten.

Für die Bolognese

Knoblauch abziehen und fein hacken.

In einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Rindshackfleisch, **Knoblauch** und **Rüebli-Lauch-Mix** darin 5 – 7 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit **Cherry-Tomaten** halbieren.

Bratpfanneneinhalt mit **Tomatensugo** und „**Hello Buon Appetito**“ ablöschen und 2 – 3 Min. köcheln lassen.

Crème fraîche hinzugeben, aufkochen lassen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Anrichten

Gnocchi und **Cherry-Tomaten** in die Bratpfanne zu der **Bolognese** geben und vermengen.

Gnocchi in **Bolognesesauce** auf tiefe Teller verteilen.

Basilikumblätter abzupfen und **Gnocchi** damit 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!

