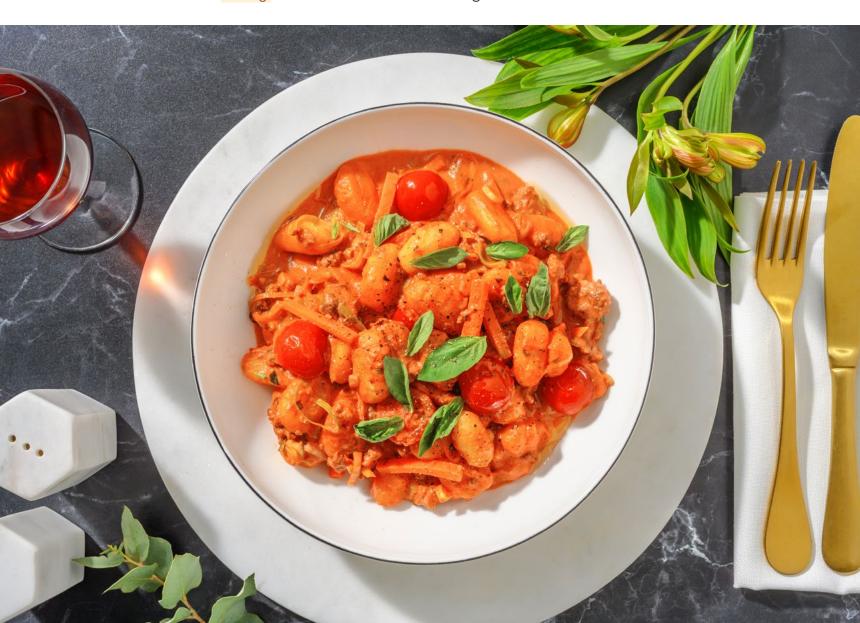


Gnocchi in cremiger Rindshackfleisch-Bolognese

mit vorgeschnittenem Rüebli-Lauch-Mix & Basilikum

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









frische Gnocchi, vorgekocht





rote Cherry-Tomaten



Knoblauchzehe



Basilikum





Gewürzmischung "Hello Buon Appetito"





HelloFresh Beef Gehacktes



Los geht's

Basiszutaten aus Deiner Küche* Butter*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

the state of the s				
	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

	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!)



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.

Bratpfanneninhalt 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!

