

One Pan: Randen Gnocchi mit Speck

getoppt mit Trüffelöl und Käse

extra schnell 15 – 25 Minuten • 757 kcal • Tag 3 kochen

29



Randen-Gnocchi



Trüffelöl



Frühstücksspeck gewürfelt



Babyspinat



Hartkäse ital. Art, gerieben



milder Chili-Mix



Leichter Halbrahm



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Zum Kochen benötigst Du ausserdem 1 grosse Bratpfanne.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Gemüsebouillonpulver*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Randen-Gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Trüffelöl	1 x 8 ml**	1 x 8 ml
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
Babyspinat	1 x 100 g	1 x 200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
milder Chili-Mix	1 x 2 g	1 x 4 g
Leichter Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 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. 430 g)
Brennwert	742 kJ/ 177 kcal	3167 kJ/ 757 kcal
Fett	8.7 g	37.2 g
- davon ges. Fettsäuren	3.3 g	14 g
Kohlenhydrate	19 g	81 g
- davon Zucker	0.9 g	3.9 g
Eiweiss	5.5 g	23.5 g
Salz	1.32 g	5.64 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!)

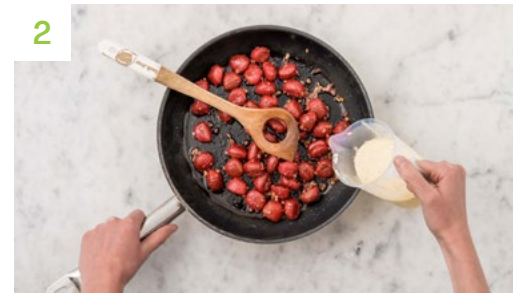


1 Gnocchi anbraten

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

Gnocchi und **Speck** darin 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



2 Sauce hinzufügen

Halbrahm, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



3 Sauce vollenden

Sauce vollenden **Chili-Mix (Achtung: scharf!)** und die Hälfte vom **geriebenen Hartkäse** zu den **Gnocchi** in die Bratpfanne geben, gut vermengen und einmal aufkochen lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Spinat unterheben

Bratpfanne vom Herd nehmen und **Babyspinat** unterheben.

Tipp: Der **Spinat** soll nur teilweise zusammenfallen. Das schmeckt frischer und sieht schöner aus.

Wenn Du den **Spinat** lieber komplett gekocht haben möchtest, dann erhitze alles nochmal für 1 Min.



5 Anrichten

Gnocchi auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichem **Hartkäse** bestreuen.



6 Der letzte Schliff

Gnocchipfanne auf tiefen Tellern anrichten und nach Belieben mit **Trüffelöl** toppen.

En Guete!

milder Chili-Mix

Sei ein bisschen vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit wenig 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!

