

# Gnocchi in Cremesauce aus Blauschimmelkäse mit Birne und Spinat

Vegetarisch **Zeit sparen** 15 Minuten • 3043 kj/727 kcal • Tag 3 kochen

30



Gnocchi



Halbrahm



Blauschimmelkäse



Birne



Schnittlauch



Babyspinat



Knoblauchzehe



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Baumnüsse



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

**Gut, im Haus zu haben**  
Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Gnocchi <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Halbrahm <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Blauschimmelkäse <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Birne	1 x 200 g	2 x 200 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Baumnüsse <b>24)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Olivenöl*, Wasser*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

\*Gut im Haus zu haben.

\*\*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. 1.000 g)
Brennwert	586 kJ/140 kcal	3043 kJ/727 kcal
Fett	8.29 g	43.06 g
- davon ges. Fettsäuren	3.76 g	19.55 g
Kohlenhydrate	11.51 g	59.82 g
- davon Zucker	3.09 g	16.04 g
Eiweiss	4.55 g	23.63 g
Salz	1.065 g	5.533 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) 10) Sellerie 15) Weizen 24) Walnüsse.

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

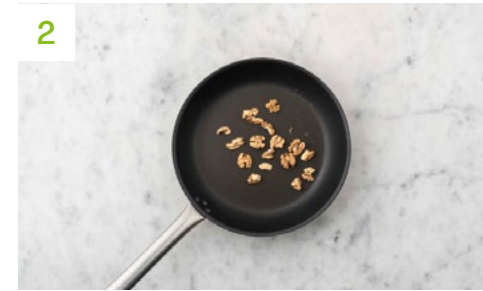


## Kleine Vorbereitung

Die Hälfte der Birne in 1 cm Würfel schneiden, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.

**Blauschimmelkäse** in 1 cm grosse Stücke schneiden.



## Baumnüsse rösten

In einer grossen Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe **Baumnüsse** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften.

Aus der Bratpfanne nehmen und kurz beiseite stellen.



## Gnocchi anbraten

In derselben grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen und darin die **Gnocchi** für 2 – 3 Min. anbraten bis sie etwas Farbe bekommen.

**Knoblauch** und **Birnenwürfel** hinzugeben und für weitere 2 – 3 Min. anbraten.



## Sauce vollenden

Bratpfanneninhalte mit **Halbrahm**, „Hello Muskat“ und 50 ml [100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

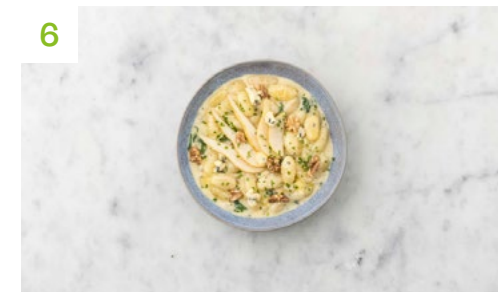
Hitze reduzieren, drei Viertel des **Blauschimmelkäse** und hinzugeben und für 2 – 3 Min. unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## In der Zwischenzeit

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Anrichten

**Spinat** unterheben und **Gnocchi** auf Teller verteilen. Mit **Birnenscheiben**, restlichem **Blauschimmelkäse** und **Baumnüssen** toppen und mit **Schnittlauch** garnieren.

## En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!







# Gnocchi in blue cheese cream sauce with pear and spinach

Vegetarian Save time 15 minutes • 3.043 kj/727 kcal • Cook on day 3

30



Gnocchi



Single cream



Blue cheese



Pear



Chives



Baby spinach



Garlic clove



“Hello Nutmeg” spice mix



Walnuts



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

Good to have at hand  
Olive oil\*, salt\*, pepper\*, water\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## What you need

1 large frying pan.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Gnocchi <b>15</b> )	1 x 400 g	1 x 800 g
Single cream <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Blue cheese <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Pear	1 x 200 g	2 x 200 g
Chives	1 x 10 g **	1 x 10 g
Baby spinach	1 x 50 g	1 x 100 g
Garlic clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Spice mix "Hello Nutmeg" <b>10</b> )	1 x 5 g	2 x 5 g
Walnuts <b>24</b> )	1 x 20 g	1 x 40 g
Olive oil*, water*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*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. 1000 g)
Calories	586 kJ/140 kcal	3.043 kJ/727 kcal
Fat	8.29 g	43.06 g
- incl. saturated fats	3.76 g	19.55 g
Carbohydrate	11.51 g	59.82 g
- incl. sugar	3.09 g	16.04 g
Protein	4.55 g	23.63 g
Salt	1.065 g	5.533 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) **10**) Celery **15**) Wheat **24**) Walnuts.

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



## Get prepped

Cut one half of the pear into 1 cm cubes and the other half into thin slices.

Finely chop the garlic.

Slice the blue cheese into 1 cm pieces.



## Toast the walnuts

Roast the walnuts in a large frying pan without adding fat for 1-2 minutes until they release their aroma.

Then remove them from the frying pan and set to one side.



## Sauté the gnocchi

In the same large frying pan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* and fry the gnocchi in it for 2-3 min. until they gain some colour.

Add the garlic and diced pear and sauté for 2-3 min. more.



## Finish the sauce

Deglaze the contents of the pan with single cream, "Hello Nutmeg" and 50 ml [100 ml] water\*.

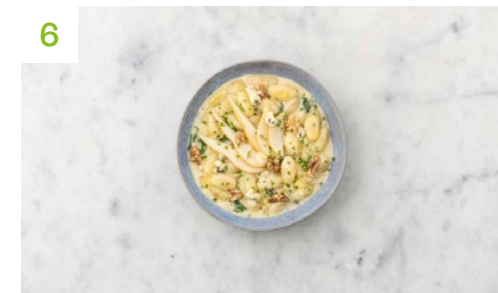
Reduce the heat, add three quarters of the blue cheese and simmer for 2-3 min., stirring occasionally, until the cheese has melted.

Season with salt\* and pepper\*.



## Meanwhile

Finely slice the chives.



## Serve

Mix in the spinach and apportion gnocchi onto plates.

Top with pear slices, the remaining blue cheese and walnuts and garnish with chives.

## Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!





# Gnocchi à la crème de fromage bleu avec de la poire et des épinards

Végétarien **Gain de temps** 15 minutes • 3.043 kJ/727 kcal • Consommer au 3e jour

30



Gnocchi



Demi-crème



Fromage bleu



Poire



Ciboulette



Pousses d'épinards



Gousse d'ail



Mélange d'épices  
« Hello muscade »



Noix



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

**Ingédients à toujours avoir chez soi**  
huile d'olive\*, sel\*, poivre\*, eau\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi <b>15</b> )	1 x 400 g	1 x 800 g
Crème demi-écrémée <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage bleu <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Poire	1 x 200 g	2 x 200 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mélange d'épices « Hello muscade » <b>10</b> )	1 x 5 g	2 x 5 g
Noix <b>24</b> )	1 x 20 g	1 x 40 g
Huile d'olive*, eau*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*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. 1.000 g)
Valeur calorique	586 kJ/140 kcal	3.043 kJ/727 kcal
Lipides	8.29 g	43.06 g
- dont acides gras saturés	3.76 g	19.55 g
Glucides	11.51 g	59.82 g
- dont sucre	3.09 g	16.04 g
Protéines	4.55 g	23.63 g
Sel	1.065 g	5.533 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) 10) céleri 15) blé 24) noix.

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

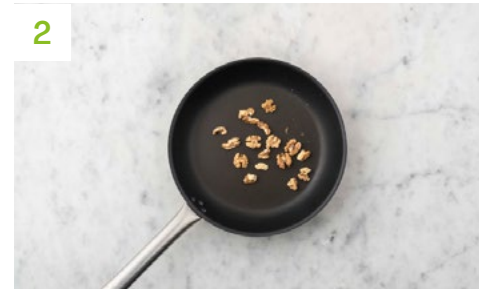


### Petite préparation

Couper la moitié de la poire en dés de 1 cm et l'autre moitié en fines tranches.

Hacher finement l'ail.

Couper le fromage bleu en morceaux de 1 cm.



### Griller les noix

Griller les noix 1 à 2 min dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'un parfum agréable s'en dégage.

Les sortir ensuite de la poêle et les réserver.



### Faire revenir les gnocchis

Dans la même grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et y faire revenir les gnocchis pendant 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés.

Ajouter l'ail et les dés de poire et faire revenir encore 2 à 3 min.



### Finir la sauce

Dégeler le contenu de la poêle avec la crème demi-écrémée, le mélange d'épices « Hello muscade » et 50 ml [100 ml] d'eau\*.

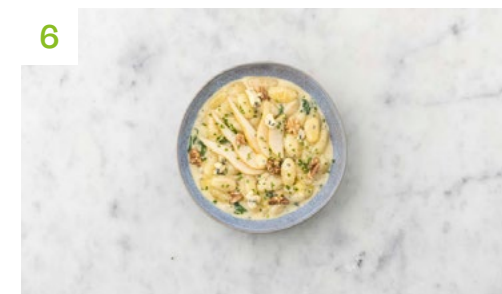
Réduire le feu, ajouter les trois quarts du fromage bleu et laisser mijoter pendant 2 à 3 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Pendant ce temps

Couper la ciboulette en petits rouleaux.



### Dresser

Incorporer les épinards et répartir les gnocchis sur des assiettes.

Garnir de tranches de poire, du reste de fromage bleu et de noix, et décorer avec de la ciboulette.

### Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

