



Freude am Kochen-
einfach gemacht!



HelloFresh.ch ■ kundenservice@hellofresh.ch

KW36
2016 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf    

Feine Kürbis-Gnocchini in Peperoni-Ricotta-Sauce mit Salbei-Knoblauch-Butter

Gnocchini sind die perfekte Veredelung von Kartoffeln und so vielseitig wie Nudeln. Mit der passenden Sauce wird daraus ein leckeres Essen, bei dem Du Dich auf den Herbst, raschelnde Blätter, reiche Ernte und leckeren Kürbis freuen kannst. Noch nicht jetzt, aber bald. En Guete!



25 min.



Stufe 1



scharf



veggio



Gnocchini mit Kürbis



Rote Chili



Zitrone



Peperoni, rot



Knoblauchzehe



Salbei



Ricotta



Kürbiskerne

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Gnocchini, mit Kürbis 1) 15)	500 g	1000 g
Chili, rot	1	1
Peperoni, rot	1	2
Zitrone ⊕	1/2	1
Knoblauch	1	2
Salbei	5 g	10 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g
Ricotta 7)	1 Pkg.	1 Pkg.

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 523 kcal
Kohlenhydrate: 76 g
Fett: 27 g, Eiweiss: 15 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben

Salz, Butter, Bouillon, Öl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Zitronenreibe und -presse, grosse Pfanne, kleiner Topf, Küchenpapier



1 **Chili** waschen, wenn es weniger scharf sein soll das Kerngehäuse entfernen, und in feine Ringe schneiden. **Peperoni** waschen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. **Zitrone** heiss abwaschen, Schale fein abreiben, dann 1-2 EL Saft auspressen. **Knoblauch** abziehen und in dünne Scheiben schneiden. **Salbei** waschen, trocken schütteln und **Blätter** längs in dünne Streifen schneiden.



2 In einer grossen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie duften. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.

3 In der Pfanne 20 g **Butter** erhitzen, darin **Knoblauch** und **Salbei** 1-2 Min. anbraten. Danach in eine kleine Schüssel umfüllen.



4 **Gnocchi** mit 20 g **Butter** in die Pfanne geben. Rundherum 3-5 Min. goldbraun anbraten, dabei mehrfach wenden. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

5 In einem kleinen Topf 150 ml **Bouillon** zubereiten. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann 1 EL **Öl** erhitzen, darin **Peperoni** und je nach gewünschter Schärfe **Chili** 3-5 Min. anbraten. **Bouillon**, **Ricotta**, **Zitronensaft**, etwas **Zitronenabrieb**, ein wenig **Salz** und **Pfeffer** dazugeben und gut vermischen.



6 Nun in der Pfanne die **Kürbis-Gnocchi** unter die **Peperoni-Ricotta-Sauce** heben.

7 Dann auf Tellern verteilen, mit **Salbei-Knoblauch-Butter** beträufeln, mit **Kürbiskernen** bestreuen und geniessen!