

# Randen-Gnocchi mit Baumnusspesto in Salbei-Crèmesauce mit Tomaten

Vegan 30 – 40 Minuten • 3651 kj/873 kcal • Tag 2 kochen

33



Randen Gnocchi



Rucola



Baumnüsse



Soja-Kochcrème



Hefeflocken



Knoblauchehe



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Cherry-Tomaten



Salbei



Ofenkartoffeln



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

**Gut, im Haus zu haben**

Olivenöl\*, Zucker\*, Pfeffer\*, Salz\*,  
Weissweinessig\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 kleinen Topf und 1 Stabmixer

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Randen Gnocchi <b>15</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Rucola	1 x 50 g	1 x 100 g
Baumüsse <b>24</b>	1 x 40 g	2 x 40 g
Soja-Kochcrème <b>11</b>	0.5 x 250 ml**	1 x 250 ml
Hefeflocken	1 x 5 g	2 x 5 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Salbei	1 x 10 g**	1 x 10 g
Ofenkartoffeln	1 x 175 g	2 x 175 g
Olivenöl*, Zucker*, Weissweinessig*, 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	706 kj/169 kcal	3651 kj/873 kcal
Fett	8.58 g	44.38 g
- davon ges. Fettsäuren	1.14 g	5.89 g
Kohlenhydrate	19.28 g	99.70 g
- davon Zucker	1.20 g	6.19 g
Eiweiss	3.09 g	15.95 g
Salz	0.921 g	4.762 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** : 10) Sellerie 11) Soja 15) Weizen 24) Walnüsse.

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



## Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Knoblauch** abziehen und grob würfeln.

**Kartoffel** nach Belieben schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Blätter vom **Salbei** abzupfen.

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

Dann in ein hohes Rührgefäss geben.



## Gnocchi braten

1 EL [ 2 EL] **Olivenöl\*** in der grossen Bratpfanne aus Schritt 1 erhitzen und darin die **Kartoffelwürfel** für 8 – 10 Min. anbraten.

**Gnocchi** hinzugeben und für weitere 4 – 5 Min. anrösten.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Für das Pesto

In dem hohen Rührgefäss **Baumüsse**, **Hefeflocken**, **Knoblauchwürfel**, Hälfte des **Rucolas**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [2 TL] **Essig\*** und 1 EL [2 EL] **Wasser\*** mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** verarbeiten.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.



## Sauce zubereiten

In einem kleinen Topf 1 EL [2 EL] pflanzliche Margarine\* erhitzen und **Salbeiblätter** darin für 1 – 2 Min. anbraten.

Die Hälfte [alles] der **Sojarahm**, **Gewürzmischung** „Hello Muskat“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Topf geben, gut verrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



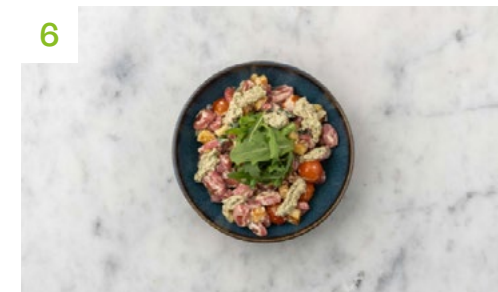
## Rezept vollenden

**Cherry-Tomaten** zu der **Gnocchi Pfanne** geben und 2 – 3 Min. anbraten, bis die **Tomaten** leicht aufplatzen.

**Pfanne** mit der zubereitete **Sauce** ablöschen und alles gut vermengen.

**Salbei-Blätter** herausnehmen.

**Tipp:** Wenn du etwas mehr Sосse magst, gib gegebenenfalls noch ein Schluck Wasser dazu.



## Anrichten

**Gnocchi** mit der **Sauce** auf Tellern verteilen.

**Restlichen Rucola** darauf anrichten und mit dem **Baumuss-Pesto** garnieren.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!



# Beetroot gnocchi with walnut pesto in sage cream sauce with tomatoes

Vegan 30-40 minutes • 3.651 kj/873 kcal • Cook on day 2

33



Beetroot gnocchi



Rocket



Walnuts



Soy cooking cream



Yeast flakes



Garlic clove



"Hello Nutmeg" spice mix



Cherry tomatoes



Sage



Baking potatoes



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

### Good to have at hand

Olive oil\*, sugar\*, pepper\*, salt\*, white wine vinegar\*, water\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## What you need

1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 small pot and 1 hand blender

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Betroot gnocchi <b>15</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Rocket	1 x 50 g	1 x 100 g
Walnuts <b>24</b>	1 x 40 g	2 x 40 g
Soy cooking cream <b>11</b>	0.5 x 250 ml**	1 x 250 ml
Yeast flakes	1 x 5 g	2 x 5 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
Cherry tomatoes	1 x 125 g	1 x 250 g
Sage	1 x 10 g**	1 x 10 g
Baking potatoes	1 x 175 g	2 x 175 g
Olive oil*, sugar*, white wine vinegar*, 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	706 kJ/169 kcal	3.651 kJ/873 kcal
Fat	8.58 g	44.38 g
- incl. saturated fats	1.14 g	5.89 g
Carbohydrate	19.28 g	99.70 g
- incl. sugar	1.20 g	6.19 g
Protein	3.09 g	15.95 g
Salt	0.921 g	4.762 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: 10** Celery **11** Soya **15** Wheat **24** Walnuts.

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



## Get prepped

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Peel and coarsely dice the garlic.

Peel the potatoes if you want and cut into 1 cm cubes.

Pluck the sage leaves.

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

Then pour into a tall mixing bowl.



## Sauté gnocchi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* in the large frying pan from step 1 and sauté the diced onion for 8-10 minutes.

Add the gnocchi and sauté for another 4-5 minutes.

Season with salt\* and pepper\*. In the meantime, continue with the recipe.



## For the pesto

In the tall mixing bowl, blend the walnuts, yeast flakes, garlic cubes, half of the rocket, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\*, 1 tsp. [2 tsp.] vinegar\* and 1 tbsp. [2 tbsp.] water\* using a hand blender to make a pesto.

Season with salt\*, pepper\* and a pinch of sugar\*.



## Prepare the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] vegetable margarine\* in a small pot and sauté the sage leaves for 1-2 minutes.

Add half [all] of the soy cream, "Hello Nutmeg" spice mix, salt\* and pepper\* to the pot, stir well and bring to the boil briefly.



## Finish recipe

Add cherry tomatoes to the gnocchi pan and sauté for 2-3 min. until the tomatoes burst open slightly.

Deglaze pan with the prepared sauce and mix everything well.

Remove sage leaves.

**Tip:** If you would like a little more sauce, add a sip of water if necessary.



## Serve

Apportion the gnocchi with the sauce onto plates.

Top with remaining rocket and garnish with the walnut pesto.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



## Gnocchi à la betterave avec pesto de noix, sauce à la crème et à la sauge et tomates

Végétalien 35 – 40 min • 3.651 kj/873 kcal • Cuisiner dans les 2 jours

33



Gnocchi à la betterave rouge



Roquette



Noix



Crème au soja



Flocons de levure



Gousse d'ail



Mélange d'épices  
« Hello muscade »



Tomates cerises



Sauge



Pommes de terre au four



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

**Ingrédients à toujours avoir chez soi**  
Huile d'olive\*, sucre\*, poivre\*, sel\*, vinaigre de vin blanc\*, eau\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 bol mélangeur, 1 petite casserole et 1 mixeur

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi de betterave <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 g
Noix <b>24)</b>	1 x 40 g	2 x 40 g
Crème cuisine au soja <b>11)</b>	0.5 x 250 ml**	1 x 250 ml
Flocons de levure	1 x 5 g	2 x 5 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
Tomates cerises	1 x 125 g	1 x 250 g
Sauge	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pommes de terre	1 x 175 g	2 x 175 g
Huile d'olive*, sucre*, vinaigre de vin blanc*, 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	706 kJ/169 kcal	3.651 kJ/873 kcal
Lipides	8.58 g	44.38 g
- dont acides gras saturés	1.14 g	5.89 g
Glucides	19.28 g	99.70 g
- dont sucre	1.20 g	6.19 g
Protéines	3.09 g	15.95 g
Sel	0.921 g	4.762 g

Notes 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 :** 10) céleri 11) soja 15) blé 24) noix

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



### Petite préparation

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Peler l'ail et couper en gros dés.

Selon les goûts, éplucher les pommes de terre et les couper en dés d'1 cm.

Arracher les feuilles de sauge.

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.

Verser dans un bol mélangeur.



### Faire revenir les gnocchis

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* dans la grande poêle de l'étape 1 et faire revenir les dés de pomme de terre 8 à 10 min.

Ajouter les gnocchi et faire griller encore 4 à 5 min. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*. Pendant ce temps, continuer la recette.



### Pour le pesto

Dans le bol mélangeur haut, mélanger les noix, les flocons de levure, l'ail en dés, la moitié de la roquette, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\*, 1 cc [2 cc] de vinaigre\* à l'aide d'un mixeur pour obtenir un pesto.

Assaisonner avec du sel\*, du poivre\* et une pincée de sucre\*.



### Préparer la sauce

Chauffer 1 cs [2 cs] de margarine végétale\* dans une petite casserole et y faire revenir les feuilles de sauge 1 à 2 min.

Verser la moitié [totalité] de la crème de soja, le mélange d'épices « Hello muscade », le sel\* et le poivre\* dans la casserole, bien mélanger et porter une fois brièvement à ébullition.



### Touche finale

Ajouter les tomates cerises à la poêlée de gnocchi et faire revenir 2 à 3 min jusqu'à ce que les tomates éclatent légèrement.

Déglacer la poêle avec la sauce préparée et bien mélanger le tout.

Retirer les feuilles de sauge.

**Astuce :** Si vous voulez un peu plus de sauce, ajoutez un peu d'eau.



### Dresser

Servir les gnocchi avec la sauce dans les assiettes. Disposer le reste de roquette par-dessus et garnir avec le pesto aux noix.

### Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !  
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

