



Leichter kochen,
besser essen!



KW12
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Italienische Tomaten-Gnocchi-Pfanne mit Balsamico-Zwiebeln und mariniertem Mozzarella

Nichts lässt den Sommer so schnell wieder aufleben wie ein original italienisches Gericht, oder? Und mit diesem Rezept liefern wir Dir die warm-pikante Form des berühmten Insalata Caprese, aufgepeppt mit frischem Pesto und angebratenen Gnocchi. Guten Appetit!



25 min.



Stufe 1



frische Gnocchi



Knoblauch



Basilikum



Salbei



Mozzarella



rote Zwiebel



Balsamico



Tomaten



Parmesan-Flakes

| Zutaten in Deiner Box | 2 Personen | 4 Personen |
|-----------------------|------------|------------|
| frische Gnocchi 1) 3) | 500 g | 1000 g |
| Knoblauch | 1/8 ⊕ | 1/4 ⊕ |
| Basilikum/Salbei | 15 g | 30 g |
| Mozzarella 7) | 125 g | 250 g |
| rote Zwiebel | 1 | 2 |
| Balsamico 12) | 6 ml | 12 ml |
| Tomaten | 2 | 4 |
| Parmesan-Flakes 7) | 10 g | 20 g |

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose
12) Schwefeldioxid und
Sulfite

Nährwerte pro Person

Kalorien: 878 kcal
Kohlenhydrate: 91 g
Fett: 43 g, Eiweiß: 31 g
Ballaststoffe: 10 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

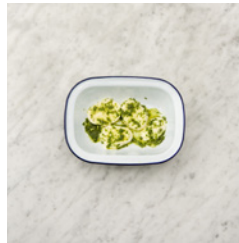
Salz, Olivenöl, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

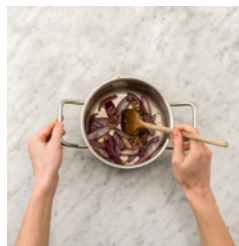
großer Topf, Sieb, hohes Rührgefäß, Stabmixer, kleiner Topf, große Pfanne



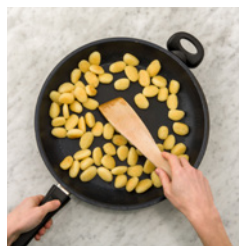
1 In einem großen Topf reichlich **Salzwasser** zum Kochen bringen. **Gnocchi** darin 1 – 2 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann in ein Sieb abgießen, vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. So kleben sie nicht zusammen.



2 **Knoblauch** abziehen und grob hacken. **Basilikum** und **Salbei** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. In einem hohen Rührgefäß **Kräuter**, **Knoblauch**, 2 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. **Mozzarella** in vier Scheiben schneiden und in einer kleinen Schüssel mit dem **Pesto** marinieren.



3 **Zwiebel** abziehen, halbieren und jede Hälfte vierteln. In einem kleinen Topf einen Schuss **Olivenöl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelspalten** darin ca. 1 Min. andünsten. 1 TL **Zucker** darüber streuen und ein wenig karamellisieren lassen. Dann mit 50 ml Wasser und **Balsamico** ablöschen und 4 – 5 Min. weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Topf vom Herd nehmen und kurz beiseitestellen.



4 **Tomaten** waschen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln. In einer großen Pfanne einen Schuss **Olivenöl** stark erhitzen, **Gnocchi** darin 3 – 4 Min. goldbraun anbraten. **Tomatenwürfel** dazugeben und 3 – 4 Min. weitergaren. **Balsamico-Zwiebeln** zugeben und 1 Min. mit erwärmen.

5 **Tomaten-Gnocchi-Pfanne** auf Tellern verteilen, marinierten **Mozzarella** darauf anrichten und mit **Pesto** beträufeln. **Parmesan-Flakes** darüber streuen und genießen!