

Cremige Süßkartoffelgnocchi-Pfanne mit Bacon und Champignons in Chili-Sahne-Soße

Zeit sparen | One-Pot-Gericht | 15 – 25 Minuten • 743 kcal • Tag 3 kochen

26



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Süßkartoffelgnocchi



Bacon (Streifen)



Gemüsebrühpulver



milder Chili-Mix



Basilikum



Porree



braune Champignons



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Süßkartoffelgnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Porree NL DE	1	1	2
braune Champignons	200 g	300 g	400 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.)

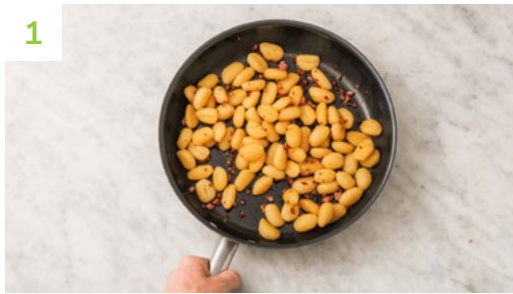
	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	552 kJ/132 kcal	3109 kJ/743 kcal
Fett	5,5 g	30,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	14,4 g
Kohlenhydrate	16,3 g	91,7 g
– davon Zucker	1,6 g	9,1 g
Eiweiß	4,3 g	24,1 g
Salz	1,01 g	5,71 g

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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande



1 Gnocchi braten

Champignons vierteln.

Porree der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weißen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Bacon** darin für 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



2 Gemüse braten

Geschnittenen **Lauch** und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 Für die Soße

Pfanne mit der **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen. **Milder Chili-Mix** und **Gemüsebrühpulver** hineinrühren. Hitze ein wenig reduzieren und alles zusammen 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 Basilikum hacken

Während die **Soße** einkocht, **Basilikumblätter** von den Stielen abzupfen und grob zerkleinern.



5 Gnocchipfanne fertig stellen

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Gnocchipfanne auf tiefe Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

