

Gnocchi in Cremesoße aus Blauschimmelkäse mit Birnen und Walnusstopping

Zeit Sparen Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 747 kcal • Tag 3 kochen

26



frische Gnocchi, vorgekocht



Kochsahne



Blauschimmelkäse



Birne



Schnittlauch



Thymian



Babyspinat



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Walnüsse



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi, vorgekocht 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Blauschimmelkäse 7)	150 g	150 g	300 g
Birne BE	1	1	2
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Babypinac	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	5 g	10 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 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. 520 g)
Brennwert	596 kJ/142 kcal	3125 kJ/747 kcal
Fett	8,4 g	43,8 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	21,5 g
Kohlenhydrate	11,9 g	62,5 g
– davon Zucker	3,3 g	17,4 g
Eiweiß	4,6 g	24,1 g
Salz	1,06 g	5,55 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!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **BE:** Belgien



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.



Walnüsse rösten

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Walnüsse** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.



Gnocchi anbraten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und darin die **Gnocchi** für 2 – 3 Min. anbraten bis sie etwas Farbe bekommen.

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



Soße vollenden

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, „**Hello Muskat**“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen.

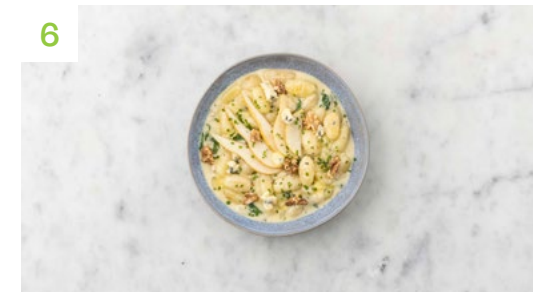
Hitze reduzieren, drei Viertel vom **Blauschimmelkäse** hinzugeben und für 2 – 3 Min. unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

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



In der Zwischenzeit

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Anrichten

Thymianstängel aus der **Soße** entfernen, **Spinat** unterheben und **Gnocchi** auf Teller verteilen.

Mit **Birnenscheiben**, restlichem **Blauschimmelkäse** und **Walnüssen** toppen und mit **Schnittlauch** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

