

# Herzhafter Gnocchi-Auflauf mit Salsiccia

## Chorizo und Porree

Family 40 – 50 Minuten • 1339 kcal • Tag 3 kochen

41



-  frische Gnocchi, vorgekocht
-  Salsiccia
-  Chorizo
-  Porree
-  Babyspinat
-  Knoblauchzehe
-  Kochsahne
-  Hartkäse ital. Art, gerieben
-  Panko-Mehl
-  Hühnerbrühe
-  Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Gnocchi, vorgekocht <b>15)</b>	600 g	800 g	1200 g
Salsiccia	200 g	300 g	400 g
Chorizo <b>7) 11)</b>	80 g	120 g	160 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	2	2
Babyspinat	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Kochsahne <b>7)</b>	300 g	450 g	600 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	80 g	120 g	160 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 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. 860 g)
Brennwert	651 kJ/155 kcal	5601 kJ/1339 kcal
Fett	9,3 g	79,7 g
– davon ges. Fettsäuren	4,7 g	40,9 g
Kohlenhydrate	11,7 g	101 g
– davon Zucker	2,1 g	18,4 g
Eiweiß	6,4 g	54,9 g
Salz	1,31 g	11,31 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 11) Soja 15) Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien



## 1 Kleine Vorbereitung

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

**Knoblauch** grob hacken.

**Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Salsiccia** aus dem Darm lösen.

**Chorizo** in 0,5 cm Würfel schneiden.



## 2 Fleisch anbraten

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe stark erhitzen. **Chorizo, Salsiccia, Porree** und **Knoblauch** darin 4 – 8 Min. scharf anbraten.

**Tipp:** Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren



## 3 Für das Topping

In einer großen Schüssel **Panko-Mehl**, die Hälfte vom **Hartkäse**, die Hälfte vom „Hello Buon Appetito“ und **Pfeffer\*** vermengen.



## 4 Soße vollenden

**Spinat** und restliches „Hello Buon Appetito“ in die Pfanne geben und 1 Min. anschwitzen, bis der **Spinat** einfällt.

**Pfanneninhalt** mit **Kochsahne, Hühnerbrühpulver** und restlichem **Hartkäse** ablöschen und 1 Min. einköcheln lassen. Mit **Pfeffer\*** würzen.



## 5 In den Ofen

**Gnocchi** zusammen mit der **Soße** in eine Auflaufform geben und vermengen. **Panko-Käse-Kruste** darüber verteilen und im Ofen 15 – 20 Min. goldbraun backen.

**Tipp:** Benutze für 3 und 4 Personen zwei Auflaufformen.



## 6 Anrichten

**Auflauf** aus dem Ofen nehmen und nach Belieben auf Tellern verteilen.

**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>

