

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

Zeit sparen One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 747 kcal • Tag 3 kochen

28



Süßkartoffelgnocchi



Bacon (Streifen)



Porree



braune Champignons



Basilikum



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, geraspelt



milder Chili-Mix



Gemüsebrühpulver



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Porree <b>DE   NL   ES</b>	1	1	2
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	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. 560 g)
Brennwert	555 kJ/133 kcal	3126 kJ/747 kcal
Fett	5,5 g	30,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	14,4 g
Kohlenhydrate	16,4 g	92,2 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 **ES:** Spanien



## 1 Gnocchi braten

**Champignons** in Scheiben schneiden.

**Porree** längs halbieren, auswaschen und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen.

**Gnocchi** zusammen mit **Bacon** in der Pfanne 2 Min. anbraten.

**Tipp:** Verwende für 4 Personen 2 Pfannen.



## 2 Gemüse braten

**Porree** und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



## 3 Für die Soße

**Pfannenhalt** mit **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

**Milder Chili-Mix** und **Gemüsebrühe** hineinrühren. Hitze reduzieren und alles 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



## 4 Basilikum hacken

Währenddessen **Basilikumblätter** grob hacken.



## 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>

