



Gnocchi in cremiger Tomaten-Spinat-Soße, dazu eine Extraportion würzige Saltimbocca

EXTRA
LECKERBISEN

Saltimbocca



Gnocchi



Crème fraîche



Zwiebel



gelbe Paprika



Knoblauchzehe



Basilikum



Schnittlauch



stückige Tomaten



Walnüsse



Babyspinat



Prosciutto



Schweinelachs



gerebelter Salbei



30 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Hello Extra! Unsere Gnocchi in cremiger Tomaten-Spinat-Soße zählen sowieso schon zu Deinen liebsten Rezepten. Mit einem würzigen Saltimbocca (das ist ein Schweinesteak das mit Salbei zubereitet wird) wird daraus aber nochmal ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Dazu gibt es ein raffiniertes und schnelles Schnittlauch-Walnussöl, das für das gewisse Etwas sorgt, wenn es am Ende ganz schnell geht und sich jeder auf die eigene Portion freut.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **Backpapier**, ein **Backblech**, eine **Knoblauchpresse**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 VORBEREITUNG

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

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und in 0,5 cm große Würfel schneiden. **Gelbe Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm große Stücke schneiden. **Basilikumblätter** abzupfen (Stiele aufbewahren). Die **Hälfte** der Blätter hacken und den Rest für die Dekoration beiseitelegen.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Schnittlauch in 0,5 cm breite Röllchen schneiden. **Walnüsse** grob hacken. Beides in eine kleine Schüssel geben, mit **Olivensöl*** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



2 SOSSE KOCHEN

In einem großen Topf **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Paprikawürfel und **Basilikumstiele** zugeben, **Knoblauch** dazupressen und 5 Min. köcheln lassen. Mit **stückigen Tomaten** ablöschen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln lassen.

Nach der Kochzeit **Basilikumstiele** entfernen und gehacktes **Basilikum** zugeben. **Soße** mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



5 SOSSE VOLLENDEN

Crème fraîche unter die **Tomatensoße** rühren. Pfanne vom Herd nehmen, **Babyspinat** portionsweise zugeben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Zum Schluss **Gnocchi** unterheben.



3 FLEISCH & GNOCCHI BRATEN

Schweinesteaks mit **geredeltem Salbei** bestreuen und in **Prosciutto** einwickeln.

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Saltimbocca** darin je Seite 1 – 2 Min. anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 8 Min. fertig garen.

Erneut **Öl*** in der großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und **Gnocchi** darin 7 – 8 Min goldbraun anbraten.



6 ANRICHTEN

Saltimbocca in Streifen schneiden. **Gnocchi** auf Teller verteilen, **Schnittlauch-Walnuss-Öl** darüberträufeln, **Saltimbocca-streifen** fächerförmig darauf anrichten, mit restlichen **Basilikumblättern** garnieren und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
gelbe Paprika ES NL	1	1	2
Basilikum/Schnittlauch	10 g ☞	15 g ☞	20 g
Schweinelachssteak	280 g	420 g	560 g
geredelter Salbei	0,5 g ☞	0,75 g ☞	1 g
Prosciutto	72 g	144 g	144 g
stückige Tomaten (Pkg.)	1	1½ ☞	2
Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 7)	10 g	10 g	20 g
Crème fraîche 5)	150 g	150 g	150 g
Babyspinat	75 g	150 g	200 g
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Olivensöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	382 kJ/91 kcal	2368 kJ/566 kcal
Fett	5 g	32 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	3 g	20 g
– davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	8 g	49 g
Ballaststoffe	1 g	8 g
Salz	0 g	3 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 7) Walnüsse

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!