



# Gnocchi mit extra Rindersteak & Bacon,

in cremiger Kirschtomaten-Babypinats-Soße

EXTRA  
LECKERBISSEN

RINDERSTEAK



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Bacon



Babypinats



Parmesansnack



Rinderhüftsteak



Crème fraîche



frische Gnocchi



30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Die perfekte Mischung für Deinen Teller: eine große Portion Proteine, eingerollt in knusprig-leckeren Bacon. Dazu eine cremig-frische Soße und jede Menge Gemüse dank Kirschtomaten, Babypinats und Frühlingszwiebeln. Und das alles kombiniert mit Gnocchi, die sowieso als richtiges Soulfood durchgehen! Mit diesem HelloExtra-Gericht bleiben sicherlich keine Wünsche offen – wir wünschen Dir einen guten Appetit!



Wasche **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



**1 VORBEREITUNG**  
**Weißer Teil** der **Frühlingszwiebel** in Ringe schneiden.

**Grünen Teil** der **Frühlingszwiebel** in Längsrichtung halbieren und in feine Streifen schneiden.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Kirschtomaten** halbieren.

**Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



**4 GEMÜSE ZUFÜGEN**  
Hitze reduzieren, **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** zum **Bacon** in die Pfanne geben, leicht **pfeffern\*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

**Crème fraîche** zugeben und alles gut vermischen.



**2 GNOCCHI BRATEN**  
In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und in einer großen Schüssel beiseite stellen.



**5 GNOCCHI VOLLENDEN**  
**Steaks** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. **Öl\*** in einer zweiten Pfanne erhitzen und **Steaks** je Seite 1 – 2 Min. (für rare), 2 – 3 Min. (für medium) oder 3 – 4 Min. (für well done) anbraten. Gebratene **Gnocchi** in die **Soße** geben und 1/2 der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren. **Gnocchipfanne** 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen. Alles einmal kurz durchschwenken, dabei darauf achten, dass der **Spinat** nicht allzu sehr zusammenfällt.



**3 FLEISCH ANBRATEN**  
Währenddessen in der selben große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze die **Baconstreifen** 5 – 6 Min. anbraten.

**Parmesanstick** grob reiben.



**6 ANRICHTEN**  
**Steak** in Streifen schneiden.

**Gnocchi** mit **Soße** auf Teller verteilen, **Steakstreifen** darauf anrichten, geriebenen **Parmesan**, restliche **Petersilie** und **grüne Frühlingszwiebelstreifen** darüberstreuen und genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel <sup>IT</sup>	1	1	2
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
frische Gnocchi <sup>1)</sup>	400 g	600 g	800 g
Parmesansnack <sup>5)</sup>	20 g	30 g	40 g
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Crème fraîche <sup>5)</sup>	150 g	300 g	300 g
Öl* für Schritt 2 und 5	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	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	632 kJ/151 kcal	3.686 kJ/881 kcal
Fett	9 g	50 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	23 g
Kohlenhydrate	10 g	60 g
- davon Zucker	5 g	27 g
Eiweiß	8 g	46 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	6 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

IT: Italien

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

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*