



Gnocchipfanne mit Bacon,

Walnuss-Frischkäse-Pesto und Babyspinat



HELLO BABYSPINAT

Popeye hat es schon gewusst! Spinat ist reich an Antioxidantien und kann Zellschäden verhindern. So haben freie Radikale keine Chance.



Bacon



frische Gnocchi



Zwiebel



Parmesan



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Walnüsse



Frischkäse



Babyspinat

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Schon Magenknurren? Wir haben genau das Richtige für Dich. Mit frischen Gnocchi und selbstgemachtem Pesto besiegst Du jedes Hungergefühl. Die schöne grüne Farbe von Spinat und Basilikum setzt dieses Gericht hervorragend in Szene – hmmm! Guten Appetit bei diesem **ballaststoffreichen** Gericht.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze **200 ml [400 ml]** Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürrierstab** und **1 große Pfanne**.



1 ALS VORBEREITUNG

Bacon quer in feine Streifen schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und fein würfeln. 200 ml [400 ml] heiße **Gemüsebrühe** vorbereiten. **Parmesan** reiben. Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen.



2 FÜR DAS PESTO

In ein hohes Rührgefäß **Walnüsse**, 2 EL [4 EL] **Olivenöl**, 3 EL [6 EL] **Wasser**, geriebenen **Parmesan**, **Knoblauch**, $\frac{1}{3}$ des **Babyspinats**, **Thymian**- und **Basilikumblätter** (einige für die Dekoration beiseitestellen) geben und mit einem Pürrierstab zu einem **Pesto** verarbeiten.



3 PESTO ABSCHMECKEN

Frischkäse unter das **Pesto** heben. Kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und ziehen lassen.



4 FÜR DIE GNOCCHIPFANNE

In einer großen Pfanne **Baconstreifen** und **Zwiebelwürfel** bei starker Hitze ohne weitere Fettzugabe 1 – 2 Min. anbraten. **Gnocchi** zugeben und für 4 – 5 Min. mitbraten.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Den restlichen **Babyspinat** portionsweise in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit der **Gemüsebrühe** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen. **Frischkäse-Spinat-Pesto** einrühren, bis eine cremige **Soße** entstanden ist.



6 ANRICHTEN

Gnocchipfanne mit **Walnuss-Frischkäse-Pesto** auf tiefe Teller verteilen und mit den restlichen **Basilikumblättern** bestreuen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Bacon (Scheiben)	4	8
Zwiebel NZ	1	2
Knoblauchzehe CN	$\frac{1}{2}$ ☉	1
Parmesan 7)	20 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g	20 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Babyspinat	200 g	400 g
Frischkäse 7)	50 g ☉	100 g ☉
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

Gemüsebrühe*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☉ 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. 500 g)
Brennwert	582 kJ/139 kcal	3222 kJ/771 kcal
Fett	8 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	13 g	68 g
– davon Zucker	3 g	12 g
Eiweiß	5 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	7 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

CN: China, NZ: Neuseeland

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at