



Herzhafte Gnocchipfanne mit Bacon,

Walnuss-Frischkäse-Pesto und Babyspinat



HELLO SPINAT

Spinat wächst am besten unter kühlen Bedingungen ohne Frost und in sandiger Erde. Frühling und Herbst sind typische Erntezeiten.



Bacon (Scheiben)



Zwiebel



Hartkäse ital. Art



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Walnüsse



Frischkäse (Rubiola)



frische Gnocchi



Babyspinat

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

In dieser Woche bringen wir Dir ein richtig **ballaststoffreiches** Wohlfühlgericht auf den Tisch. Mit frischen Gnocchi, Bacon und selbst gemachtem Pesto aus cremigem Frischkäse und Walnüssen besiegst Du jedes Hungergefühl. Die schöne grüne Farbe von Spinat und Basilikum sorgt für Frischegefühle im tiefsten Herbst. Ein weiterer Vorteil: Du hast die Gnocchipfanne wirklich schnell zubereitet und beugst jedem Magenknurren vor!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürierstab** und **1 große Pfanne**.



1 ZU BEGINN

Bacon quer in feine Streifen schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren und fein würfeln. **Hartkäse** reiben. Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen.



2 FÜR DAS PESTO

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



3 PESTO ABSCHMECKEN

Frischkäse unter das **Pesto** mischen und mit **Salz**, **Zucker** und **Pfeffer** abschmecken.



4 BACON ANBRATEN

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



5 FÜR DIE SOSSE

Den restlichen **Babyspinat** nach und nach in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. $\frac{1}{2}$ des **Pestos** und 3 EL [6 EL] **Wasser** hinzugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** etwas andickt.



6 ANRICHTEN

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

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
Zwiebel DE	1	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum/Thymian	10 g	20 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Babyspinat	100 g	200 g
Frischkäse (Robiola) 7)	50 g ☞	100 g
frische Gnocchi 1) 3)	400 g	800 g

Olivenöl*, Salz*, Zucker*, Pfeffer*

* 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. 400 g)
Brennwert	807 kJ/194 kcal	3243 kJ/776 kcal
Fett	11 g	45 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	15 g
Kohlenhydrate	17 g	67 g
– davon Zucker	3 g	11 g
Eiweiß	7 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 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

DE: Deutschland, ES: Spanien

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

Guten Appetit!