

# FrISChe Gnocchi-Bacon-Pfanne in Kirschtomaten-Babyspinat-SoÙe

Family 25 – 35 Minuten • 2811 kJ/672 kcal • Tag 3 kochen

24



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



frISChe Gnocchi



Crème fraîche



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frühlingszwiebel <b>DE   EG   IT</b>	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
frische Gnocchi <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Crème fraîche <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Öl*	Angaben im Text		
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 450 g)
Brennwert	630 kJ/151 kcal	2811 kJ/672 kcal
Fett	9,97 g	44,47 g
– davon ges. Fettsäuren	5,29 g	23,59 g
Kohlenhydrate	10,94 g	48,80 g
– davon Zucker	1,70 g	7,56 g
Eiweiß	3,91 g	17,43 g
Salz	1,105 g	4,930 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 **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien



## Vorbereitung

**Frühlingszwiebel** längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

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

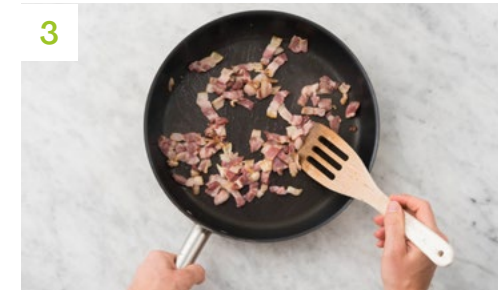
**Kirschtomaten** halbieren.

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



## Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten und gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine große Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



## Bacon anbraten

Dieselbe Pfanne wieder bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.



## Gemüse zufügen

Hitze reduzieren, **Frühlingszwiebelstücke** und **Tomatenhälften** zum **Bacon** geben, leicht **pfeffern\*** und ca. 2 Min. weiterköcheln lassen.

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



## Gnocchi vollenden

Gebratene **Gnocchi** in die **Soße** geben und drei Viertel der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren.

**Soße** 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist.



## Anrichten

Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.

**Gnocchi** auf Teller verteilen, **Hartkäse-Flakes** und restliche **Petersilie** darüberstreuen und genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

