



# SÜSSKARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEI,

Frischkäse und Kirschtomaten

EXPRESS  
REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W25](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W25)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Süßkartoffelgnocchi



Frischkäse



Hartkäse geraspelt



Salbei



Schnittlauch



Babyspinat



Prosciutto



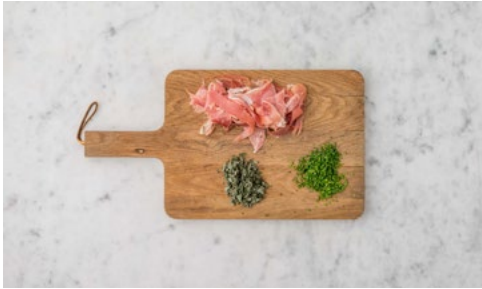
Kirschtomaten

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

**Salbei** und **Schnittlauch** fein hacken.

**Prosciutto** in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

★ **TIPP:** Wenn Du Zeit hast, kannst Du auch die **Kirschtomaten** halbieren.



## 2 FÜR DEN KRÄUTERFRISCHKÄSE

Gehackte **Kräuter** in einer kleinen Schüssel mit dem **Frischkäse** vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 ZUTATEN ANBRATEN

In einer großen Pfanne [2 Pfannen bei 4 Personen] **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\*** erhitzen und darin **Gnocchi**, **Kirschtomaten** und **Prosciutto-Stückchen** für 3 – 4 Min. anbraten, bis die **Gnocchi** innen gar und außen leicht gebräunt sind.



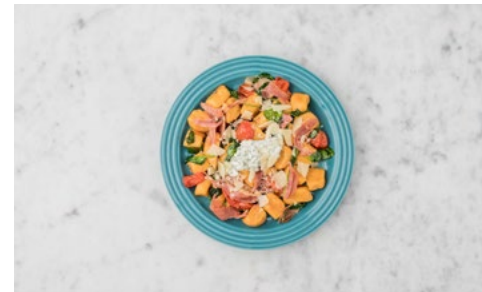
## 4 SPINAT HINZUFÜGEN

**Babyspinat** in mehreren Schritten hinzufügen, weitere 2 – 3 Min. anbraten und zusammenfallen lassen.



## 5 TIPP

Der **Frischkäse** ist als frisches Topping gedacht. Wenn Du die **Gnocchi** jedoch komplett cremig haben möchtest, kannst Du jetzt ca. ein Drittel des **Frischkäses** zu den **Gnocchi** geben und vermengen. Ansonsten überspringe einfach diesen Schritt.



## 6 ANRICHTEN

**Gnocchipfanne** auf tiefen Tellern verteilen und **Kräuterfrischkäse** löffelweise über die **Gnocchi** verteilen. Danach mit **Hartkäse** bestreuen.

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffelgnocchi 1)	600 g	800 g	1.200 g
Hartkäse geraspelt 5)	40 g	60 g	80 g
Salbei/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Prosciutto	72 g	144 g	144 g
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Frischkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Öl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	656 kJ/157 kcal	3.648 kJ/872 kcal
Fett	4,99 g	27,74 g
– davon ges. Fettsäuren	2,34 g	12,99 g
Kohlenhydrate	22,94 g	127,55 g
– davon Zucker	1,16 g	6,47 g
Eiweiß	5,07 g	28,19 g
Salz	1,247 g	6,933 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).