

# Frische Gnocchi-Bacon-Pfanne in Kirschtomaten-Babyspinat-Soße

Family Thermomix übernimmt alles • 673 kcal • Tag 5 kochen

1



Frühlingszwiebel



Petersilie



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



frische Gnocchi



Crème fraîche



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



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

thermomix

15 [20 | 20] Min.

35 [35 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel (mit Deckel) und 1 kleine 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	30 g**	40 g
Wasser*	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	625 kJ/149 kcal	2818 kJ/673 kcal
Fett	9,86 g	44,49 g
– davon ges. Fettsäuren	5,23 g	23,59 g
Kohlenhydrate	10,88 g	49,08 g
– davon Zucker	1,72 g	7,77 g
Eiweiß	3,88 g	17,50 g
Salz	1,093 g	4,931 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



## Zerkleinern

**Petersilienblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Gnocchi dämpfen

400 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben. **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen, aufsetzen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Schneiden

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Bacon** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Varoma abnehmen. **Gnocchi** in eine große Schüssel umfüllen. **Babyspinat** auf die heißen **Gnocchi** geben. Schüssel abdecken und warm stellen. Mixtopf leeren und trocknen.



## Soße zubereiten

**Baconstreifen** und **Frühlingszwiebelringe** in den Mixtopf geben und **5 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Crème fraîche**, **Kirschtomatenhälften** und etwas **Pfeffer\*** zugeben und **5 Min./90 °C/☞/Stufe 2** garen.



## Gnocchi vollenden

**Crème-fraîche-Soße** und drei Viertel der zerkleinerten

**Petersilie** zu den **Gnocchi** in die große Schüssel geben. Alles gut vermengen und eventuell mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Gnocchi** auf Teller verteilen, **geraspelten Hartkäse** 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>

