



GNOCCHI-PFANNE MIT GRÜNEM SPARGEL

in einer cremigen Kirschtomatensoße

SPECIAL



Frühlingszwiebel



Basilikum



Gnocchi



Crème fraîche



Hartkäse ital. Art



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



grüner Spargel

20 [20 | 30] Min. 30 [35 | 40] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Für unser Spargel-Special haben wir uns in dieser Woche etwas ganz Besonderes überlegt: eine sättigende, aber trotzdem frühlommerliche Gnocchi-Pfanne mit grünen Spargelstangen. Du wirst schnell feststellen, wie gut die beiden Zutaten zueinander passen. Für cremige Genussmomente sorgt die Soße mit Kirschtomaten, Knoblauch und Crème fraîche, die den Geschmack des grünen Spargels gut aufnimmt. Lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 ZERKLEINERN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. Blätter vom **Basilikum** abzupfen, ein paar davon für die Deko beiseitelegen. alle anderen in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Frühlingszwiebelringe** und **Tomatenhälften** zugeben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten. **Crème fraîche**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./95 °C/☞/Stufe 1** erwärmen. Währenddessen die **Gnocchi** braten.



2 SPARGEL ZUBEREITEN

Das holzige, untere Ende der **Spargelstangen** (ca. 2 cm) abschneiden und entsorgen. Vom oberen Ende der **Spargelstangen** ca. 5 cm lange **Spargelspitzen** abschneiden, restlichen Teil der **Stange** schräg in lange, 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Spargelscheiben** und **Spitzen** in den Gareinsatz geben. 450 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, **10 Min. [12 Min.]/Varoma/Stufe 1** garen und mit der Zubereitung fortfahren.



5 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 5 – 6 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. **Spargel** zugeben und weitere 2 Min. braten. **Tomatensoße** aus dem Mixtopf, **Hälfte** des zerkleinerten **Hartkäses** und das zerkleinerte **Basilikum** zugeben, gut vermischen und **Gnocchi-Spargel-Pfanne** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 WÄHRENDDESSSEN

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Knoblauch** abziehen. Nach der **Spargel**-Garzeit Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen. Mixtopf leeren, kalt ausspülen (damit Du schnell zerkleinern kannst) und trocknen.



6 ANRICHTEN

Gnocchi auf Teller verteilen, mit **Basilikumblättern** dekorieren und restlichen zerkleinerten **Hartkäse** darüberstreuen und genießen. **★ TIPP:** *Noch schöner sieht es aus, wenn Du die Spargelspitzen oben auf den Gnocchi anrichtest.*

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
grüner Spargel DE	300 g	450 g	600 g
Frühlingszwiebel DE IT	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Crème fraîche 5)	150 g	225 g	300 g
Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
Wasser* für Schritt 2		450 g	
Öl* für Schritt 4	10 g	15 g	20 g
Olivenöl* für Schritt 5	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	484 kJ/116 kcal	2.665 kJ/637 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	11 g	63 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 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 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!