



Leichter kochen,
besser essen!



KW20
2016

HelloFresh.de | Kundenservice@HelloFresh.de

Gnocchi in feiner Mascarpone-Tomatensoße, garniert mit Basilikum und Pistazien

Gnocchi, italienisch für Klößchen oder Nocken, bestehen anders als Pasta aus Kartoffeln. Traditionell werden die kleinen Klößchen mit einer Gabel gerillt, um die Oberfläche zu vergrößern, sodass die Soße besser daran haften bleibt. Wir wünschen Dir einen guten Appetit!



25 min.



Stufe 1



schmeckt auch aufgewärmt
am Folgetag



frische Gnocchi



Mascarpone



stückige Tomaten



Basilikum



Pistazien



Knoblauch

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Basilikum	3 Stängel	5 Stängel
Knoblauch	1/8	1/4
Pistazien 8) 15)	15 g	30 g
stückige Tomaten	1/2 Dose	1 Dose
frische Gnocchi 1)	400 g	800 g
Mascarpone 7)	4 EL	8 EL

Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
8) Schalenfrüchte
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 624 kcal
Kohlenhydrate: 72 g
Fett: 31 g, Eiweiß: 14 g
Ballaststoffe: 7 g

Zut im Haus zu haben (Bei 4 Personen Mengen verdoppeln).....

Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

kleiner Topf, große Pfanne, Knoblauchpresse, großer Topf (mit Deckel), Sieb



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasser im Wasserkocher erhitzen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen.

1 **Basilikum** trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen. **Pistazien** grob hacken. In einem kleinen Topf 50 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.



2 In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Knoblauch** hineinpresse und unter Wenden ca. 1 Min. anbraten. Mit **stückigen Tomaten** und **Gemüsebrühe** ablöschen und mit etwas **Salz**, **Pfeffer** und 1/2 TL **Zucker** abschmecken. Soße 8 – 12 Min. einköcheln lassen, bis sie eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat.



3 Kochendes Wasser in einen großen Topf geben und **salzen**. **Gnocchi** hineingeben und mit halb aufgelegtem Deckel 1 – 2 Min. darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann in ein Sieb abgießen, vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. So verhinderst Du, dass sie zusammenkleben.

4 **Mascarpone** in die **Tomatensoße** einrühren. Dann **Gnocchi** vorsichtig unterheben.

5 **Gnocchi** mit **Tomatensoße** auf Tellern verteilen, mit ein wenig **Olivenöl** beträufeln und mit **Basilikum** und **Pistazien** bestreuen. Dann genießen!

