



# Gnocchi mit Bacon

in cremiger Kirschtomaten-Babyspinat-Soße



## HELLO PARMESAN

*Parmesan alias Grana parmigiano reggiano ist seit 1955 herkunftsgeschützt. Er darf nur aus den Regionen um Parma stammen oder aus der Stadt selbst.*



Bacon



Frühlingszwiebel



krause Petersilie



rote Kirschtomaten



frische Gnocchi



Crème fraîche



Babyspinat



Parmesan-Flakes

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Wieder einmal trittst Du den Beweis an, dass gutes Essen super einfach und schnell zubereitet werden kann! Alles was Du dazu brauchst, sind ein paar unserer Gewinnerzutaten, die schlicht und einfach alles gelingen lassen: Gnocchi, Bacon, Babyspinat und fruchtige Kirschtomaten, die sich in einer Crème-fraîche-Soße wunderbar miteinander verbinden. Das „Käsehäubchen“ auf dem Ganzen? Parmesan und nochmals Parmesan!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem **2 große Pfannen**.



## 1 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.



## 2 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschließend Pfanne vom Herd nehmen.



## 3 BACON ANBRATEN

Währenddessen eine zweite große Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, **Baconstreifen** darin 5 – 6 Min. anbraten, bis sie schön knusprig sind.



## 4 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.



## 5 GNOCCHI VOLLENDEN

Gebatene **Gnocchi** in die **Soße** geben und  $\frac{3}{4}$  der gehackten **Petersilie** vorsichtig unterrühren. **Soße** 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis sie etwas reduziert ist. Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.



## 6 ANRICHTEN

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

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Frühlingszwiebel <sup>DE</sup>	1	2
krause Petersilie	10 g	20 g
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Bacon (Scheiben)	80 g	160 g
frische Gnocchi <sup>1) 3)</sup>	400 g	800 g
Crème fraîche <sup>7)</sup>	150 g	300 g
Babyspinat	50 g	100 g
Parmesan-Flakes <sup>7)</sup>	10 g	20 g

Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	700 kJ/168 kcal	3103 kJ/743 kcal
Fett	10 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	23 g
Kohlenhydrate	16 g	68 g
– davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	5 g	21 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	2 g	6 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

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

   #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*