



GNOCCHI-SPINAT-AUFLAUF

in Basilikumcremesoße mit Pinienkernen



HELLO SCHMAND

Sahne, Schmand, Crème fraîche, saure Sahne – der Unterschied all dieser Produkte liegt im Fettgehalt. Bei Schmand beträgt dieser in der Regel 24 %.



frische Gnocchi



Babyspinat



Schmand



Gemüsebrühe



Pinienkerne



braune Champignons



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hähncheneintopf“



Basilikum



Zwiebel



Bergkäusenkäse

30 Minuten Stufe 2

Neuentdeckung Veggie

leichter Genuss Zeit sparen

Tu Dir was Gutes! Unser heutiges Gericht wird bestimmt Dein Soul Food der Woche. Schnell und einfach zubereitet, hilft es Dir, nach einem langen Arbeitstag lecker zu entspannen. Und was gibt es Besseres als eine cremige, herzhafte Soße? Klar – eine Extraportion kräftigen Käse und nussige Pinienkerne als Toppings zu verwenden! Zusammen mit unserer feinen Gewürzmischung, Champignons und den frischen Gnocchi ist so der Feierabend gerettet. Guten Appetit!

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab** und **1 Auflaufform**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Champignons in dünne Scheiben schneiden.
Knoblauch abziehen.



2 GEMÜSE BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Champignonscheiben** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Zwiebelstreifen** zugeben und weitere 2 – 3 Min. mitbraten. **Knoblauch** dazupressen. In der Zwischenzeit die **Creme** herstellen.



3 FÜR DIE CREME

In einem hohen Rührgefäß mit einem Pürierstab aus **Schmand, Wasser***, **Gemüsebrühe, Gewürzmischung, der Hälfte des Käses** und **Basilikumblättern** eine **Creme** mixen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 SOSSE VOLLENDEN

Creme zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben. **Spinat** und **Gnocchi** unterheben, **Pinienkerne** zugeben und alles in eine Auflaufform geben.



5 AUFLAUF BACKEN

Restlichen **Käse** auf den Auflauf streuen und für ca. 10 Min. backen!



6 ANRICHTEN

Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	1	2
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Schmand 5)	150 g	225 g	300 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hähncheneintopf“	5 g	7,5 g	10 g
Bergjausenkäse 5)	50 g	75 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
frische Gnocchi 1) 2)	500 g	800 g	1.000 g
Pinienkerne	10 g	15 g	20 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	5 EL	7½ EL	10 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	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	668 kJ/160 kcal	3.284 kJ/785 kcal
Fett	6 g	29 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	17 g	84 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	5 g	24 g
Ballaststoffe	1 g	6 g
Salz	1 g	4 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



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!