

One-Pan Süsskartoffelgnocchi-Pfanne mit Speck und Champignons in Chili-Rahm-Sauce

extra schnell 15 – 25 Minuten • 736 kcal • Tag 3 kochen

29



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Süßkartoffelgnocchi



Frühstücksspeck gewürfelt



milder Chili-Mix



Basilikum



Lauch



Champignons



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Gemüsebouillonpulver*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Süsskartoffelgnocchi 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x	90 g	2 x	90 g
milder Chili-Mix	1 x	2 g	1 x	4 g
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Lauch	1 x	200 g	2 x	200 g
Champignons	0.75 x	300 g**	1 x	150 g
			1 x	300 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

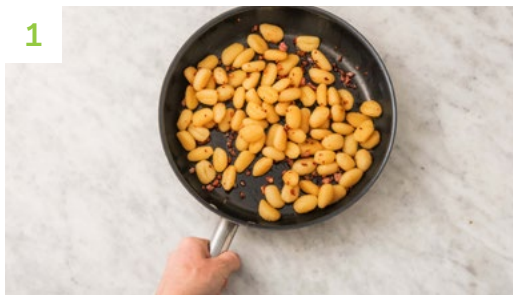
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	555 kJ/ 133 kcal	3081 kJ/ 736 kcal
Fett	5.6 g	30.9 g
- davon ges. Fettsäuren	2.1 g	11.9 g
Kohlenhydrate	16 g	88.9 g
- davon Zucker	1.5 g	8.1 g
Eiweiss	4.5 g	25.2 g
Salz	0.95 g	5.28 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!)



1 Gnocchi braten

Champignons in Scheiben schneiden.

Lauch längs halbieren, auswaschen und in feine Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Gnocchi zusammen mit **Speck** in der Bratpfanne 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



2 Gemüse braten

Lauch und **Champignons** hinzufügen und weitere 3 Min. anbraten.



3 Für die Sauce

Bratpfanne mit **Rahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Milder Chili-Mix und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** hineinrühren. Hitze reduzieren und alles 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



4 Basilikum hacken

Währenddessen **Basilikumblätter** grob hacken.



5 Gnocchipfanne fertig stellen

Gnocchipfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Gnocchipfanne auf tiefe Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikum** bestreuen.

En Guete!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Peperoncini. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

