

# Gnocchetti in Gemüse-Frischkäse-Sauce

getoppt mit Hartkäse & frischem Basilikum

Vegetarisch Family One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 2957 kj/707 kcal • Tag 2 kochen



vorgekochte Gnocchetti



Babypinats



Rüebli



Knoblauchzehe



Eschalotte



Tomatenpesto



Doppelrahmfrischkäse



geriebener Hartkäse



Basilikum



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

**Gut, im Haus zu haben**

Wasser\*, Öl\*, Salz\*, Kampot Pfeffer,  
Gemüsebouillonpulver\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüseriebe

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
vorgekochte Gnocchetti <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Doppelrahmfrischkäse <b>7)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Wasser*, Öl*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*	Angaben im Text	
Salz*, Kampot 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. 1.000 g)
Brennwert	629 kJ/150 kcal	2957 kJ/707 kcal
Fett	5.01 g	23.55 g
- davon ges. Fettsäuren	2.64 g	12.40 g
Kohlenhydrate	16.01 g	75.24 g
- davon Zucker	1.64 g	7.73 g
Eiweiss	4.55 g	21.40 g
Salz	0.345 g	1.621 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen.

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



### Kleine Vorbereitung

Rüebli schälen.

**Eschalotte** halbieren, abziehen und fein würfeln.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.



### Rüebli raspeln

1 EL [2 EL] **Öl\*** in einem grossen Topf erhitzen.

**Gehackte Eschalotte** und **Knoblauch** hineingeben und 1 – 2 Min. glasig dünsten.

**Rüebli** direkt in den Topf raspeln und kurz durchrühren.



### Sauce kochen

Topfinhalt mit 150 ml [300 ml] **Wasser\*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** ablöschen.

**Frischkäse** und **Tomatenpesto** unterrühren und 1 – 2 Min. erhitzen.



### Basilikum schneiden

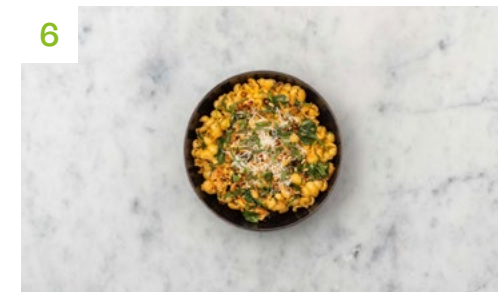
**Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden.



### Pasta fertigstellen

**Babyspinat** und **Gnocchetti** unter die **Sauce** heben und weitere 2 Min. einköcheln lassen.

**Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Anrichten

**Gnocchetti** auf Teller verteilen.

Mit **Basilikum** und **geriebenem Hartkäse** toppen.

### En Guete!

#### Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



# Gnocchetti in cream cheese and vegetable sauce topped with hard cheese & fresh basil

27

Vegetarian Family One-pot dish 15-25 minutes • 2.957 kJ/707 kcal • Cook on day 2



Precooked gnocchetti



Baby spinach



Carrot



Garlic clove



Shallots



Tomato pesto



Double cream cheese



Grated hard cheese



Basil



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

Good to have at hand

Water\*, oil\*, salt\*, Kampot pepper, vegetable stock powder\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## What you need

1 large pot, 1 small bowl and 1 vegetable grater.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Precooked gnocchetti <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Baby spinach	1 x 50 g	1 x 100 g
Carrots	1 x 100 g	2 x 100 g
Garlic clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Shallots	1 x 50 g	2 x 50 g
Tomato pesto <b>14)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Double cream cheese	1 x 100 g	1 x 200 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g

Water\*, oil\*, salt\*, vegetable stock powder\*  
Salt\*, Kampot pepper\*  
\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	629 kJ/150 kcal	2.957 kJ/707 kcal
Fat	5.01 g	23.55 g
- incl. saturated fats	2.64 g	12.40 g
Carbohydrate	16.01 g	75.24 g
- incl. sugar	1.64 g	7.73 g
Protein	4.55 g	21.40 g
Salt	0.345 g	1.621 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** 7) Milk (including lactose) 8) Eggs 14) Sulphur dioxide and sulphites 15) Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Get prepped

Peel carrots.

Halve shallots, peel and dice finely.

Peel and finely chop the garlic.



## Grate the carrots

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large pot.

Add chopped shallots and garlic and sauté for 1-2 min. until translucent.

Grate carrot directly into the pot and stir briefly.



## Cook the sauce

Deglaze the contents of the pot with 150 ml [300 ml] water\* and 4 g [8 g] vegetable stock powder\*.

Stir in cream cheese and tomato pesto and heat for 1-2 min.



## Chop the basil

Pick the basil leaves from the stems and cut into strips.



## Finish the pasta

Add baby spinach and gnocchetti to the sauce and simmer for another 2 min.

Season pasta with salt\* and pepper\*.



## Serve

Apportion gnocchetti onto plates.  
Top with basil and grated hard cheese.

## Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



# Gnocchetti dans une sauce aux légumes et au fromage frais garnis de fromage râpé & de basilic frais

Végétarien Famille Plat One-Pot 15 – 25 minutes • 2.957 kj/707 kcal • Cuisiner au 2e jour



Gnocchetti préculs



Pousses d'épinards



Carottes



Gousse d'ail



Échalote



Pesto de tomates



Fromage frais



double crème  
Fromage râpé



Basilic



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

**Ingédients à toujours avoir chez soi**  
Eau\*, huile\*, sel\*, poivre de Kampot, bouillon de légumes en poudre\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 bol et 1 râpe à légumes

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchetti précuits <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Échalote	1 x 50 g	2 x 50 g
Pesto de tomates <b>14)</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Fromage frais double crème <b>7)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilic	1 x 10 g **	1 x 10 g
Eau*, huile*, sel*, bouillon de légumes en poudre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre de Kampot*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	629 kJ/150 kcal	2.957 kJ/707 kcal
Lipides	5.01 g	23.55 g
- dont acides gras saturés	2.64 g	12.40 g
Glucides	16.01 g	75.24 g
- dont sucre	1.64 g	7.73 g
Protéines	4.55 g	21.40 g
Sel	0.345 g	1.621 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** **7)** lait (y compris le lactose) **8)** œufs **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Petite préparation

Éplucher les carottes.

Couper l'échalote en deux, peler, puis couper en petits dés.

Peler et hacher finement l'ail.



### Râper les carottes

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* dans une grande casserole.

Y mettre l'échalote et l'ail hachés et faire revenir 1 à 2 min jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Râper les carottes directement dans la casserole et remuer brièvement.



### Préparer la sauce

Déglacer le tout avec 150 ml [300 ml] d'eau\* et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre\*.

Incorporer le fromage frais et le pesto de tomates et faire chauffer pendant 1 à 2 minutes.



### Couper le basilic

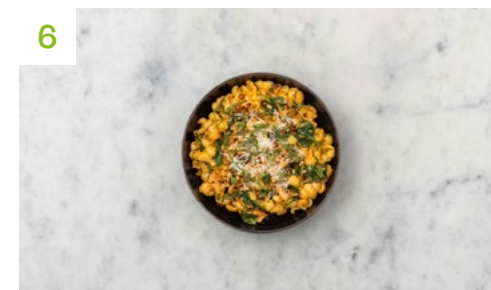
Arracher et couper en bandelettes les feuilles de basilic.



### Finir les pâtes

Incorporer les pousses d'épinards et les gnocchetti à la sauce et laisser mijoter encore 2 minutes.

Saler\* et poivrer\* les pâtes.



### Dresser

Répartir les gnocchetti sur des assiettes. Garnir de basilic et de fromage râpé.

**Bon appétit !**

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

