

Cremige Süsskartoffelgnocchi-Pfanne mit Speck und Champignons in Peperoncini-Rahm-Sauce

Zeit sparen 15 Minuten • 3.133 kj/749 kcal • Tag 3 kochen

29



Halbrahm



Hartkäse geraspelt



Süßkartoffelgnocchi



Speckwürfel



milde Chiliflocken



Basilikum



Lauch



braune Champignons



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

Gut, im Haus zu haben

Gemüsebouillonpulver*, Salz*, Pfeffer*,
Olivenöl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|----------------------------------|-----------------|-----------|
| Halbrahm 7) | 1 x 150 g | 2 x 150 g |
| Hartkäse geraspelt 7) 8) | 1 x 20 g | 1 x 40 g |
| Süsskartoffelgnocchi 15) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Speckwürfel | 1 x 90 g | 2 x 90 g |
| milde Chiliflocken | 0.50 x 4 g** | 1 x 4 g |
| Basilikum | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Lauch | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| braune Champignons | 1 x 225 g | 2 x 225 g |
| Gemüsebouillonpulver*, Olivenöl* | Angaben im Text | |
| 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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 1.000 g) |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|
| Brennwert | 543 kj/130 kcal | 3133 kj/749 kcal |
| Fett | 5.46 g | 31.46 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 2.06 g | 11.85 g |
| Kohlenhydrate | 15.55 g | 89.66 g |
| - davon Zucker | 1.53 g | 8.82 g |
| Eiweiss | 4.58 g | 26.40 g |
| Salz | 1.029 g | 5.930 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!).



Gemüse braten

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



Gnocchi braten

Champignons vierteln.

Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen, nur den weissen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und die **Gnocchi** zusammen mit dem **Speck** darin für 2 Min. anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



Für die Sauce

Bratpfanne mit der **Sahne** ablöschen.

Die Hälfte [alles | alles] vom **geschroteten Peperoncini (Achtung: scharf!)** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** hineinrühren.

Hitze ein wenig reduzieren und alles zusammen 3 – 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



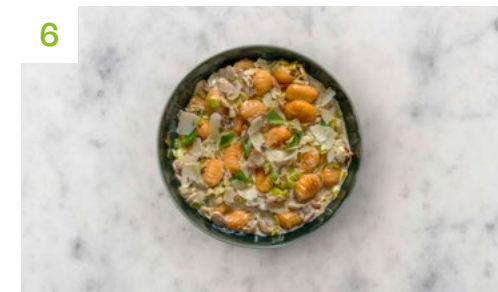
Basilikum hacken

Während die **Sauce** einkocht, **Basilikumblätter** von den Stielen abzupfen und grob zerkleinern.



Gnocchibratpfanne fertig stellen

Gnocchibratpfanne mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

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

En Guete!

Chiliflocken

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

Du liebst HelloFresh?

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



Creamy sweet potato gnocchi

with bacon and mushrooms in peperoncini cream sauce

Save time 15 minutes • 3.133 kj/749 kcal • Cook on day 3

29



Single cream



Grated hard cheese



Sweet potato gnocchi



Diced bacon



Mild chilli flakes



Basil



Leek



Brown mushrooms



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

Good to have at hand

Vegetable stock powder*, salt*, pepper*, olive oil*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | 4P |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------|
| Single cream 7) | 1 x 150 g | 2 x 150 g |
| Grated hard cheese 7) 8) | 1 x 20 g | 1 x 40 g |
| Sweet potato gnocchi 15) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Diced bacon | 1 x 90 g | 2 x 90 g |
| Mild chilli flakes | 0.50 x 4 g** | 1 x 4 g |
| Basil | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Leek | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Brown mushrooms | 1 x 225 g | 2 x 225 g |
| Vegetable stock powder*, olive oil* | Amounts specified in text | |
| Salt*, pepper* | According to taste | |

*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 | 543 kJ/130 kcal | 3.133 kJ/749 kcal |
| Fat | 5.46 g | 31.46 g |
| - incl. saturated fats | 2.06 g | 11.85 g |
| Carbohydrate | 15.55 g | 89.66 g |
| - incl. sugar | 1.53 g | 8.82 g |
| Protein | 4.58 g | 26.40 g |
| Salt | 1.029 g | 5.930 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 **15)** Wheat.

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



Fry the vegetables

Add the chopped leek and mushrooms and sauté for another 3 min.



Sauté gnocchi

Quarter the mushrooms.

Halve the leek lengthways, wash it thoroughly, and cut only the white and light-green parts into thin strips.

In a large frying pan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and sauté the gnocchi together with the bacon for 2 minutes.

Tip: Use 2 frying pans for 4 people.



For the sauce

Deglaze the frying pan with the cream.

Stir in half [all | all] of the ground peperoncini (warning: spicy!) and 4 g [8 g] vegetable stock powder*.

Reduce the heat a little and let everything simmer together for 3-5 minutes until the sauce has reached the right consistency.



Chop basil

While the sauce is reducing, pluck the basil leaves from stems and chop them coarsely.



Finish the gnocchi pan

Season gnocchi pan with salt* and pepper*.



Serve

Apportion gnocchi pan onto deep plates and sprinkle with grated hard cheese and basil.

Bon appetit!

Chilli flakes

Be cautious when seasoning with our mild chilli. Despite the name, the level of spiciness can vary. Start with just a few chilli flakes and feel your way to the spiciness that suits you.

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Poêlée crémeuse de gnocchis de patates douces avec lardons et champignons dans une sauce à la crème pimentée

29

Gain de temps 15 minutes • 3.133 kj/749 kcal • Consommer dans les 3 jours



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Gnocchi de patates douces



Lardons



Flocons de piment doux



Basilic



Poireau



Champignons bruns



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de légumes en poudre*, sel*, poivre*,
huile d'olive*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

Une grande poêle

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|
| Crème demi-écrémée 7) | 1 x 150 g | 2 x 150 g |
| Fromage à pâte dure râpé 7) 8) | 1 x 20 g | 1 x 40 g |
| Gnocchis de patate douce 15) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Lardons | 1 x 90 g | 2 x 90 g |
| Flocons de piment doux | 0.50 x 4 g ** | 1 x 4 g |
| Basilic | 1 x 10 g ** | 1 x 10 g |
| Poireau | 1 x 200 g | 2 x 200 g |
| Champignons bruns | 1 x 225 g | 2 x 225 g |
| Bouillon de légumes en poudre*, huile d'olive* Sel*, poivre* | Détails dans le texte 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 | 543 kJ/130 kcal | 3.133 kJ/749 kcal |
| Lipides | 5.46 g | 31.46 g |
| - dont acides gras saturés | 2.06 g | 11.85 g |
| Glucides | 15.55 g | 89.66 g |
| - dont sucre | 1.53 g | 8.82 g |
| Protéines | 4.58 g | 26.40 g |
| Sel | 1.029 g | 5.930 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 **15)** blé.

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



1 Faire revenir les légumes

Ajouter les poireaux et les champignons coupés et faire revenir encore 3 minutes.



2 Faire revenir les gnocchis

Couper les champignons en quatre.

Couper le poireau dans le sens de la longueur, bien laver et couper les parties blanche et vert clair en fines rondelles.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et y faire revenir les gnocchis avec les lardons pendant 2 minutes.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



3 Pour la sauce

Dégeler la poêle avec la crème.

Ajouter la moitié [l'ensemble] du piment (attention, ça pique !) et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*.

Baisser un peu le feu et laisser mijoter le tout 3 à 5 min. jusqu'à ce que la sauce ait la consistance souhaitée.



4 Hacher le basilic

Pendant que la sauce réduit, arracher les feuilles de basilic des tiges et les hacher grossièrement.



5 Terminer la poêlée de gnocchis

Salier et poivrer la poêlée de gnocchis.



6 Dresser

Répartir la poêlée de gnocchis dans des assiettes creuses et recouvrir de fromage à pâte dure râpé et de basilic.

Bon appétit !

Flocons de piment doux

Soyez prudent lorsque vous assaisonnez avec nos piments doux. Leur nom est parfois trompeur. Ne mettez pas trop de flocons au départ et augmentez la quantité jusqu'à atteindre le piquant qui vous convient.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

