







Freude am Kochen-
einfach gemacht!



HelloFresh.ch ■ kundenservice@hellofresh.ch

KW 01
2017 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #HellofreshCH bei uns auf    

Gebratene Gnocchi in herzhafter Gorgonzolasauce mit Wirz und Basilikum

Dieser Klassiker der italienischen Küche ist genau das richtige Essen für die kalten Tage. Wir haben hier den Spinat durch den knackigen Wirz ersetzt, damit hast Du noch ein regionales und saisonales Gemüse auf Deinem Teller, ohne auf das reichliche Angebot an Vitaminen zu verzichten. En Guete.



20 min.



Stufe 1



veggie



Quick



Gnocchi



Gorgonzola



Wirz



Basilikum



Knoblauchzehe



Zitrone



Vollrahm

Zutaten in Deiner Box* 2 Personen 4 Personen

Frische Gnocchi 1) 3)	500 g	1000 g
Wirz ⊕	150 g	300 g
Gorgonzola 7) ⊕	100 g	200 g
Basilikum	10 g	20 g
Knoblauchzehe	1	2
Vollrahm 7)	2 dl	4 dl
Zitrone ⊕	1/2	1

Nährwerte pro Person

Kalorien: 747 kcal
Kohlenhydrate: 92 g
Fett: 30 g, Eiweiss: 22 g
Ballaststoffe: 5 g

* Bio ist uns wichtig. Wenn Du wissen möchtest welche **Zutaten** Bio sind, informiere Dich auf HelloFresh.ch unter **Unsere Lieferanten**.

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

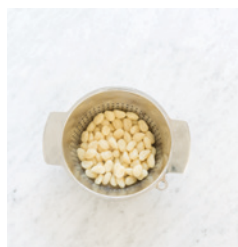
1) Gluten 3) Ei 7) Lactose

Gut im Haus zu haben:

Salz, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Wasserkocher, Topf, Sieb, grosse Bratpfanne, Knoblauchpresse, Zitronenpresse und -raffel



Vorbereitung: Obst, Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten.



1 Einen grossen Topf mit reichlich kochendem Wasser füllen, 1/2 TL **Salz** zufügen, **Gnocchi** hineingeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und **Gnocchi** ca. 2–3 Min. im heissen Wasser ziehen lassen.

2 Währenddessen: **Wirz** vom Strunk befreien, in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

3 **Gnocchi** über den **Wirz** in das Sieb abgiessen. Kurz ausdampfen lassen.

4 **Gorgonzola** klein schneiden, Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken. **Knoblauch** abziehen.

5 In einer grossen Bratpfanne 1 EL **Olivenöl** stark erhitzen, **Gnocchi** darin 2–3 Min. rundherum anbraten.

6 **Knoblauch** dazu pressen, mit **Vollrahm** ablöschen und **Gorgonzolastücke** dazugeben. Ein wenig **Zitronenschale** hineinreiben. Dann **Wirz** zugeben und alles 3–5 Min. einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. **Zitrone** auspressen.

7 Zum Schluss zerkleinertes **Basilikum** zufügen, **Sauce** mit **Salz**, **Pfeffer** und etwas **Zitronensaft** abschmecken.

8 **Gnocchi** mit **Gorgonzolasauce** auf Teller verteilen und geniessen.