Gnocchi in Balsamico-Kräuterbutter-Sauce

mit Schmelztomaten & Rucola-Mozzarella-Topping

29

Vegetarisch | One-Pot-Gericht | unter 650 Kalorien | 20 – 30 Minuten • 644 kcal • Tag 3 kochen

frische Gnocchi

rote Zwiebel

Knoblauchzehe

Balsamicocreme

Kräuterbutter

Cherry-Tomaten

Mozzarella

Rucola

braune Champignons

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten

Öl*, Olivenöl*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
frische Gnocchi **15)**	1 x	400 g	1 x	800 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Balsamicocreme **14)**	2 x	12 g	4 x	12 g
Kräuterbutter **7)**	1 x	20 g	2 x	20 g
Cherry-Tomaten	1 x	250 g	2 x	250 g
Mozzarella **7)**	1 x	125 g	2 x	125 g
Rucola	1 x	50 g	1 x	100 g
braune Champignons	1 x	100 g	1 x	225 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. 620 g)
Brennwert	434 kJ/ 104 kcal	2696 kJ/ 644 kcal
Fett	5.80 g	36.01 g
– davon ges. Fettsäuren	0.97 g	6.05 g
Kohlenhydrate	9.50 g	59.01 g
– davon Zucker	1.73 g	10.74 g
Eiweiss	3.29 g	20.40 g
Salz	0.591 g	3.672 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) **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

2023-W04

1

Gnocchi anbraten

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

Gnocchi darin 6 – 8 Min. goldbraun anbraten.

Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.

2

In der Zwischenzeit

Zwiebel grob würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Pilze halbieren oder vierteln.

Cherry-Tomaten halbieren.

3

Für das Dressing

In einer grossen Schüssel Hälfte **Balsamicocreme**, 1 EL [**2 EL**] **Olivenöl***, 1 TL [**2 TL**] **Honig***, 2 EL [**4 EL**] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Mozzarella grob zupfen.

Rucola grob hacken.

4

Für die Sauce

In derselben grossen Bratpfanne erneut 1 EL [**2 EL**] **Öl*** erhitzen.

Zwiebeln und **Pilze** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch und die Hälfte der **Cherry-Tomaten** hinzufügen und 2 – 3 Min. anbraten, bis die **Cherry-Tomaten** leicht aufplatzen.

5

Sauce vollenden

Bratpfanneninhalt mit restlicher **Balsamicocreme**, 150 ml [**300 ml**] **Wasser*** und 4 g [**8 g**] **Gemüsebouillonpulver*** ablöschen.

Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt.

Von der Hitze nehmen, **Kräuterbutter** einrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Gnocchi zugeben und vermengen.

6

Anrichten

Rucola, **Mozzarella** und restliche **Tomaten** in die grosse Schüssel zu dem **Dressing** geben und vermengen.

Gnocchi auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Salat** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

Gnocchi in balsamic herb butter sauce

with melted tomatoes & rocket and mozzarella topping

29

Vegetarian One-pot dish Under 650 calories 20-30 minutes • 644 kcal • Cook on day 3

Fresh gnocchi

Red onion

Garlic clove

Balsamic cream

Herb butter

Cherry tomatoes

Mozzarella

Rocket

Brown mushrooms

Natürlicher Geschmack

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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs and pat the meat dry with kitchen roll.

Basic ingredients

Oil*, olive oil*, honey*, salt*, pepper*, water*, vegetable stock powder*.

Cooking utensils

1 large frying pan and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh gnocchi **15)**	1 x	400 g	1 x	800 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Balsamic cream **14)**	2 x	12 g	4 x	12 g
Herb butter **7)**	1 x	20 g	2 x	20 g
Cherry tomatoes	1 x	250 g	2 x	250 g
Mozzarella **7)**	1 x	125 g	2 x	125 g
Rocket	1 x	50 g	1 x	100 g
Brown mushrooms	1 x	100 g	1 x	225 g

**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. 630 g)
Calories	434 kJ/ 104 kcal	2.696 kJ/ 644 kcal
Fat	5.80 g	36.01 g
– incl. saturated fats	0.97 g	6.05 g
Carbohydrate	9.50 g	59.01 g
– incl. sugar	1.73 g	10.74 g
Protein	3.29 g	20.40 g
Salt	0.591 g	3.672 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) **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!)

2023-W04

1

Sauté the gnocchi

Heat 1 tbsp. **[2 tbsp.]** oil* in a large frying pan.

Sauté the gnocchi in it for 6-8 min. until golden brown.

Remove from the frying pan and set aside.

2

Meanwhile

Roughly dice the onion.

Finely chop the garlic.

Halve or quarter the mushrooms.

Cut the cherry tomatoes in half.

3

For the dressing

In a large bowl, mix half of the balsamic cream, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, 1 tsp. [2 tsp.] honey*, 2 tbsp. [4 tbsp.] water*, salt*, and pepper* to make a dressing.

Roughly pluck the mozzarella into pieces.

Roughly chop the rocket.

4

For the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same large frying pan.

Sauté the onions and mushrooms in it for 3-4 min.

Add the garlic and half of the cherry tomatoes and sauté for 2-3 min. until the cherry tomatoes burst open slightly.

5

Finish the sauce

Mix the contents of the frying pan with the remaining balsamic cream, 150 ml [300 ml] water* and 4 g [8 g] vegetable stock powder*.

Reduce the heat and simmer for 3-4 min. until the sauce thickens slightly.

Remove from the heat, mix in the herb butter and season with salt* and pepper*.

Add the gnocchi and mix everything together.

6

Serve

Add the rocket, mozzarella and the remaining tomatoes to the dressing in the large bowl and mix together.

Apportion the gnocchi onto deep plates and top with the salad.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

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

Gnocchis à la sauce balsamique et au beurre aux herbes
accompagnés de tomates fondantes, de roquette et de mozzarella

29

Végétarien Plat One-Pot Moins de 650 calories 20 – 30 minutes • 644 kcal • Cuisiner au 3e jour

Gnocchis frais

Oignon rouge

Gousse d'ail

Crème balsamique

Beurre aux herbes

Tomates cerises

Mozzarella

Roquette

Champignons bruns

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C’est parti

Laver les légumes et les fines herbes et essuyer la viande avec de l’essuie-tout.

Ingrédients de base

Huile*, huile d'olive*, miel*, sel*, poivre*, eau*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Gnocchi frais **15)**	1 x	400 g	1 x	800 g
Oignon rouge	1 x	80 g	2 x	80 g
Gousse d’ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Crème de vinaigre balsamique **14)**	2 x	12 g	4 x	12 g
Beurre aux fines herbes **7)**	1 x	20 g	2 x	20 g
Tomates cerises	1 x	250 g	2 x	250 g
Mozzarella **7)**	1 x	125 g	2 x	125 g
Roquette	1 x	50 g	1 x	100 g
Champignons bruns	1 x	100 g	1 x	225 g

**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. 620 g)
Valeur calorique	434 kJ/ 104 kcal	2.696 kJ/ 644 kcal
Lipides	5.80 g	36.01 g
– dont acides gras saturés	0.97 g	6.05 g
Glucides	9.50 g	59.01 g
– dont sucre	1.73 g	10.74 g
Protéines	3.29 g	20.40 g
Sel	0.591 g	3.672 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 (comprenant du lactose) **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 !)

2023-W04

1

Faire revenir les gnocchis

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d’huile*.

Y faire revenir les gnocchis pendant 6 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Les sortir de la poêle et les réserver.

2

Pendant ce temps

Couper l'oignon en gros cubes.

Hacher finement l’ail.

Couper les champignons en deux ou en quatre.

Couper les tomates cerises en deux.

3

Préparer la sauce

Dans un saladier, mettre la moitié de la crème balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, 1 cc [2 cc] de miel*, 2 cs [4 cs] d'eau* pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Couper la mozzarella en gros morceaux.

Hacher grossièrement la roquette.

4

Pour la sauce

Dans la même grande poêle, chauffer à nouveau 1 cs [2 cs] d’huile*.

Ajouter les oignons et les champignons et les faire revenir 3 à 4 min.

Ajouter l'ail et la moitié des tomates cerises et faire revenir pendant 2 à 3 min jusqu'à ce que les tomates cerises éclatent légèrement.

5

Finir la sauce

Déglacer le contenu de la poêle avec le reste de la crème balsamique, 150 ml [300 ml] d'eau* et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*.

Réduire le feu et laisser mijoter 3 à 4 min jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Éteindre le feu, incorporer le beurre aux herbes et assaisonner de sel* et de poivre*.

Ajouter les gnocchis et mélanger.

6

Dresser

Ajouter la roquette, la mozzarella et le reste des tomates à la vinaigrette dans le saladier et mélanger.

Répartir les gnocchis dans des assiettes creuses et garnir avec la salade.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !