



GNOCCHI MIT RANDEN UND SPECK

mit cremigem Grünkohl



HELLO RANDE

Kleiner Küchen-Knigge: Bei der Zubereitung von Randen solltest Du immer darauf achten, Handschuhe und eine Schürze zu tragen, da sie stark färbt.



Schalotte



Speck (Scheiben)



frische Gnocchi



Crème fraîche



Randen



braune Champignons



Babyspinat



Meerrettich

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gemüseraffel, 1 kleinen Topf, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosse Schüssel** und **1 hohes Rührgefäss**.



1 VORBEREITUNG

Randen schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. In einem kleinen Topf **Wasser** zum Kochen bringen. **Randen Würfel** zugeben und 5 – 7 Min. kochen. Randen danach abseihen. Vom Kochwasser 70 ml [120 ml] in ein hohes Rührgefäss umfüllen und 4 g [8 g] **Gemüsebouillon*** zugegeben. Währenddessen **Speck** in 1 cm breite Streifen schneiden. **Champignons** vierteln. **Schalotten** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4 SAUCE VOLLENDEN

Crème fraîche in die Bratpfanne geben, gut umrühren und 2 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist.

Währenddessen **Meerrettich** schälen und fein reiben.



2 GNOCCHI BRATEN

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** und **Speckstreifen** darin 6 – 8 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Anschliessend aus der Bratpfanne nehmen, in eine grosse Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



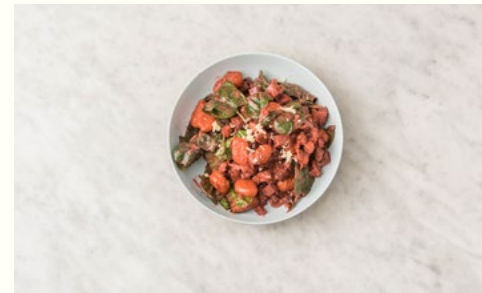
5 GNOCCHI VOLLENDEN

Gebatene **Gnocchi** in die **Sauce** geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 GEMÜSE ZUFÜGEN

In derselben Bratpfanne **Randen-Würfel, Champignonviertel** und **Zwiebelstreifen** ca. 3 Min. anbraten. **Pfanneninhalt** mit der vorbereiteten **Randen-Gemüsebouillon** ablöschen und offen für 6 – 7 Min. kochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.



6 ANRICHTEN

Kurz vor dem Anrichten portionsweise **Babyspinat** zufügen und **Spinat** leicht zusammenfallen lassen.

Gnocchi auf Teller verteilen und nach Belieben mit geriebenem **Meerrettich** bestreuen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Schalotte	2 x	50 g	4 x	50 g
Speck (Scheiben)	1 x	75 g	1 x	150 g
frische Gnocchi 1)	1 x	400 g	1 x	800 g
Crème fraîche 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Randen	1 x	250 g	1 x	500 g
braune Champignons	1 x	150 g	1 x	300 g
Babyspinat	1 x	50 g	1 x	100 g
Meerrettich	1 x	10 g	1 x	10 g
Gemüsebouillon* für Schritt 1		4 g		8 g
Öl* für Schritt 2		1 EL		2 EL
Wasser* für Schritt 1		70 ml		120 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	616 kJ/147 kcal	3.575 kJ 855 kcal
Fett	5,39 g	31,26 g
– davon ges. Fettsäuren	0,87 g	5,06 g
Kohlenhydrate	12,08 g	70,06 g
– davon Zucker	3,57 g	20,68 g
Eiweiss	2,91 g	16,85 g
Salz	0,91 g	5,32 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
 +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

En Guete!



GNOCCHI WITH BEETROOT AND BACON

and creamy kale



HELLO BEETROOT

A little kitchen etiquette: When preparing beetroot, always remember to wear gloves and an apron, because it stains badly.



Shallot



Bacon (slices)



Fresh gnocchi



Crème fraîche



Beetroot




Brown mushrooms



Baby spinach



Horseradish

 25-35 minutes (depending on number of persons)

 Level 2

 Cook on days 1-5

Wash the **vegetables**.

You will also need: **1 vegetable grater**, **1 large frying pan**, **1 large bowl** and **1 tall mixing bowl**.



1 PREPARATION

Peel the **carrots** and chop them into approx. 1 cm cubes. Boil **water** in a small pot. Add diced **beetroot** and boil for 5-7 minutes until soft. Cut **bacon** into 1 cm wide strips. Add 4 g [8 g] **vegetable stock*** and 50 ml [100 ml] **water*** to the **beetroot juice** in the tall mixing bowl. Cut **mushrooms** into quarters. Peel and halve the **shallots** and cut them into narrow strips.



4 FINISH SAUCE

Pour the **crème fraîche** into the frying pan, stir well and simmer for 2 min. until the **sauce** has thickened a little.

Meanwhile, peel and finely grate the **horseradish**.



2 SAUTÉ GNOCCHI

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** in a large frying pan on medium heat and sauté the **gnocchi** and **bacon strips** for 6-8 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned. Then remove from the frying pan, put in a large bowl and place to one side.



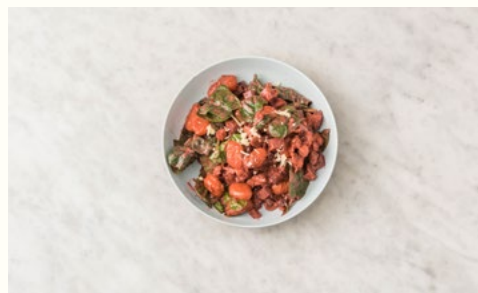
5 FINISH GNOCCHI

Add the fried **gnocchi** to the **sauce** and season with **salt*** and **pepper***.



3 ADD VEGETABLES

Sauté the **diced beetroot**, quartered **mushrooms** and **onion strips** in the same frying pan for approx. 3 minutes. Deglaze the **contents of the pan** with the prepared **beetroot and vegetable stock** and boil without a lid for 6-7 min. until almost all the liquid has evaporated.



6 SERVE

Shortly before serving, add **baby spinach** in portions and allow **spinach** to break down slightly.

Apportion the **gnocchi** onto plates and sprinkle with **grated horseradish** according to taste.

SERVES 2 | 4

INGREDIENTS

	2P		4P	
Shallot	2 x	50 g	4 x	50 g
Bacon (slices)	1 x	75 g	1 x	150 g
Fresh gnocchi 1)	1 x	400 g	1 x	800 g
Crème fraîche 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Beetroot	1 x	250 g	1 x	500 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Baby spinach	1 x	50 g	1 x	100 g
Horseradish	1 x	10 g	1 x	10 g
Vegetable stock* for step 1		4 g		8 g
Oil* for step 2		1 tbsp		2 tbsp
Water* for step 1		70 ml		120 ml
Salt*, pepper*	According to taste			

* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	616 kJ/147 kcal	3.575 kJ 855 kcal
Fat	5,39 g	31,26 g
- incl. saturated fats	0,87 g	5,06 g
Carbohydrate	12,08 g	70,06 g
- incl. sugar	3,57 g	20,68 g
Protein	2,91 g	16,85 g
Salt	0,91 g	5,32 g

ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 5) Milk

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



We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appetit!



GNOCCHI À LA BETTERAVE ET AU BACON

avec du chou crémeux



HELLO BETTERAVES

Petit conseil pratique : pour préparer des betteraves, il est fortement conseillé de porter des gants et un tablier afin de ne pas risquer de se tacher de rouge.



Échalote



Bacon (tranches)



Gnocchi frais



Crème fraîche



Betterave




Champignons bruns



Pousses d'épinard



Raifort

 **25 à 35 minutes** (selon le nombre de personnes)

 Niveau **2**

 À utiliser dans les **1 à 5 jours**

Laver les légumes.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **1 râpe à légumes**, **1 grande poêle** **1 grand saladier** et **1 récipient profond**.



1 PRÉPARATION

Éplucher les **betteraves** et couper en dés d'env. 1 cm. Porter de l'**eau** à ébullition dans une petite casserole. Ajouter les dés de **betterave** et faire cuire 5 à 7 min. jusqu'à ce que les dés soient tendres. Couper le **bacon** en bandes de 1 cm de large. Ajouter 4 g [8 g] de **bouillon de légumes*** et 50 ml [100 ml] d'**eau*** au **jus de betterave** dans le récipient profond. Couper les **champignons** en quatre. Peler l'**échalote**, couper en deux, puis en fines tranches.



4 ACHEVER LA SAUCE

Mettre la **crème fraîche** dans la poêle et laisser mijoter le tout 2 min. jusqu'à ce que la **sauce** commence à épaissir.

Pendant ce temps, éplucher et râper finement le **raifort**.



2 FAIRE DORER LES GNOCCHI

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** à feu moyen, faire revenir les **gnocchi** et les **bandes de bacon** 6 à 8 min. en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés. Les verser dans un grand saladier et réserver.



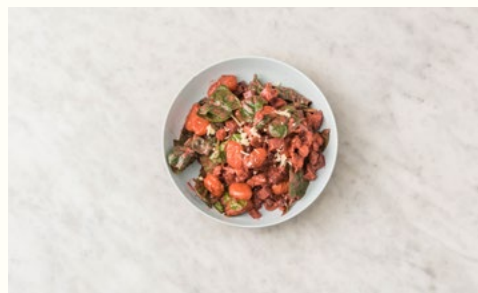
5 FINIR LES GNOCCHI

Ajouter les **gnocchi** frits à la **sauce** et assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



3 AJOUTER LES LÉGUMES

Dans la même poêle, faire revenir les **dés de betterave**, les quartiers de **champignons** et les **lamelles d'oignon** env. 3 min. Déglacer la **poêle** avec le **bouillon de légumes et de betterave** préparé et laisser bouillir 6 à 7 min. jusqu'à ce que presque tout le liquide soit évaporé.



6 DRESSER

Avant de servir, ajouter par portions les **pousses d'épinard** et les laisser fondre.

Répartir les **pâtes** dans les assiettes et assaisonner de **raifort** selon les goûts.

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Échalote	2 x	50 g	4 x	50 g
Bacon (tranches)	1 x	75 g	1 x	150 g
Gnocchi frais 1)	1 x	400 g	1 x	800 g
Crème fraîche 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Betterave	1 x	250 g	1 x	500 g
Champignons bruns	1 x	150 g	1 x	300 g
Pousses d'épinard	1 x	50 g	1 x	100 g
Raifort	1 x	10 g	1 x	10 g
Bouillon de légumes* pour l'étape 1	4 g		8 g	
Huile* pour l'étape 2	1 cs		2 cs	
Eau* pour l'étape 1	70 ml		120 ml	
Sel*, poivre*	selon les goûts			

* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

🍴 Tenez 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	100 g	PORTION
Valeur calorique	616 kJ/147 kcal	3.575 kJ 855 kcal
Graisse	5,39 g	31,26 g
- dont acides gras saturés	0,87 g	5,06 g
Glucides	12,08 g	70,06 g
- dont sucre	3,57 g	20,68 g
Protéines	2,91 g	16,85 g
Sel	0,91 g	5,32 g

ALLERGÈNES

1) céréale contenant du gluten 5) lait

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



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appétit !