

Randen-Gnocchi in Speck-Rahmsauce getopft mit Trüffelöl und Käse

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 3.749 kj/896 kcal • Tag 3 kochen

26



Halbrahm



Rote Beete Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



Hartkäse geraspelt



milde Chiliflocken



Speckwürfel



Trüffelöl



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

Gut, im Haus zu haben
Gemüsebouillonpulver*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Halbrahm 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Rote Beete Gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Babyspinat	1 x 100 g	1 x 200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
milde Chiliflocken	1 x 2 g	1 x 4 g
Speckwürfel	1 x 90 g	2 x 90 g
Trüffelöl	1 x 8 ml **	1 x 8 ml
Gemüsebouillonpulver*, Öl*	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	866 kJ/207 kcal	3749 kJ/896 kcal
Fett	11.91 g	51.57 g
- davon ges. Fettsäuren	1.89 g	8.19 g
Kohlenhydrate	19.13 g	82.84 g
- davon Zucker	0.51 g	2.19 g
Eiweiss	5.70 g	24.68 g
Salz	1.416 g	6.130 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.

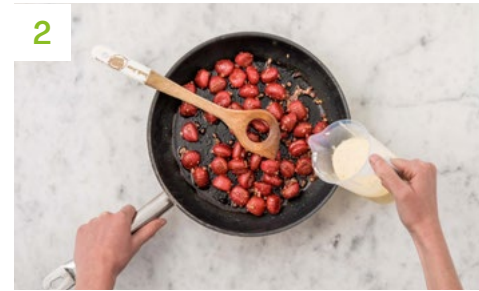
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



Gnocchi anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] Öl* erhitzen und **Gnocchi** und **Speck** darin für 5 – 6 Min. goldbraun anbraten.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen.



Sauce hinzufügen

Halbrahm und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



Sauce vollenden

Chiliflocken (Achtung: scharf!) und **geriebenen Hartkäse** zu den **Gnocchi** in die Bratpfanne geben, gut vermengen und einmal aufkochen lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Spinat unterheben

Bratpfanne vom Herd nehmen und **Babyspinat** unterheben.

Tipp: Der Spinat soll nur teilweise zusammenfallen.

Das schmeckt frischer und sieht schöner aus. Wenn Du den **Spinat** lieber komplett gekocht haben möchtest, dann erhitze alles noch mal für 1 Min.



Anrichten

Gnocchi auf tiefen Tellern anrichten und mit **geraspeltem Hartkäse** bestreuen.



Der letzte Schliff

Wir haben Dir unser feines **Trüffelöl** mit in die Box gepackt.

Wenn Du magst, kannst Du jetzt ganz nach Geschmack ein paar Tropfen davon über deine **Gnocchipfanne** geben.

En Guete!

Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfeegrad 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!



Beetroot gnocchi in bacon and cream sauce topped with truffle oil and cheese

One-pot dish 15 minutes • 3.749 kj/896 kcal • Cook on day 3

26



Single cream



Beetroot gnocchi



Baby spinach



Grated hard cheese



Hard cheese shavings



Mild chilli flakes



Diced bacon



Truffle oil



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

Good to have at hand

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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Single cream 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Beetroot gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Baby spinach	1 x 100 g	1 x 200 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Mild chilli flakes	1 x 2 g	1 x 4 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Truffle oil	1 x 8 ml**	1 x 8 ml
Vegetable stock powder*, 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	866 kJ/207 kcal	3.749 kJ/896 kcal
Fat	11.91 g	51.57 g
- incl. saturated fats	1.89 g	8.19 g
Carbohydrate	19.13 g	82.84 g
- incl. sugar	0.51 g	2.19 g
Protein	5.70 g	24.68 g
Salt	1.416 g	6.130 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.

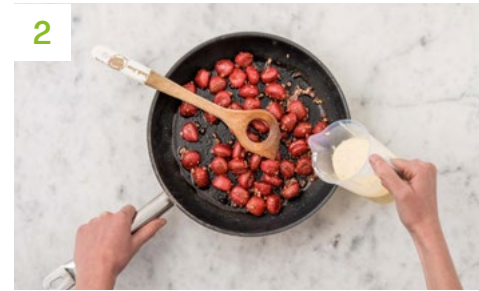
(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Sauté the gnocchi

Heat up 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and fry the gnocchi and bacon for 5-6 min.

Tip: Use 2 frying pans for 4 people.



Add sauce

Add single cream and 4 g [8 g] vegetable stock powder* to the gnocchi and stir once.



Finish the sauce

Add chilli flakes (warning: spicy!) and grated hard cheese to the gnocchi in the frying pan, mix well and bring to the boil.

Season with salt* and pepper*.



Mix in spinach.

Remove the frying pan from the heat and mix in the baby spinach.

Tip: The spinach should only partly break down.

This gives a fresher taste and looks nicer. If you prefer the spinach completely cooked, heat everything again for 1 min.



Serve

Apportion the gnocchi onto deep plates and sprinkle with hard cheese shavings.



The final touch

We have packed our excellent truffle oil in the box for you.

If you like, you can now drizzle a few drops of it over your gnocchi dish depending on how much flavour you want.

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!



Gnocchi de betterave rouge, sauce au lard et à la crème, huile de truffe et fromage

Plat One-Pot 15 minutes - 3.749 kj/896 kcal - Cuisiner au 3e jour

26



Crème demi-écrémée



Gnocchi de



betteraves rouges



Pousses d'épinard



Fromage râpé à pâte dure



Flocons de piment doux



Lardons



Huile de truffe



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi
bouillon de légumes en poudre*, sel*, poivre*,
huile*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

Une grande poêle

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Crème demi-écrémée 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Gnocchi de betterave rouge 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Pousses d'épinards	1 x 100 g	1 x 200 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Flocons de piment doux	1 x 2 g	1 x 4 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Huile de truffe	1 x 8 ml **	1 x 8 ml
Bouillon de légumes en poudre*, huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	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	866 kJ/207 kcal	3.749 kJ/896 kcal
Lipides	11.91 g	51.57 g
- dont acides gras saturés	1.89 g	8.19 g
Glucides	19.13 g	82.84 g
- dont sucre	0.51 g	2.19 g
Protéines	5.70 g	24.68 g
Sel	1.416 g	6.130 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.

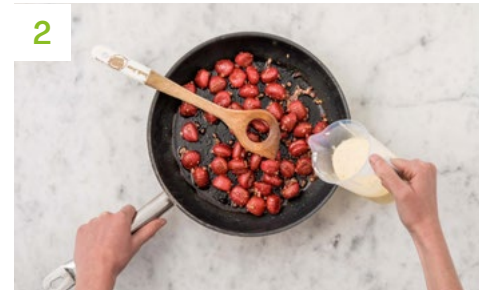
(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Faire revenir les gnocchis

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une grande poêle et y faire dorer les gnocchi et le lard 5 à 6 min.

Astuce : pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



Ajouter la sauce

Ajouter la crème demi-écrémée et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* aux gnocchi, remuer.



Finir la sauce

Ajouter les flocons de piment (attention : piquant !) et le fromage râpé à pâte dure aux gnocchi dans la poêle, bien mélanger et porter une fois à ébullition. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Incorporer les épinards.

Retirer la poêle du feu et incorporer les pousses d'épinard.

Astuce : Les épinards ne doivent s'affaisser que partiellement.

Le goût est plus frais et l'aspect plus agréable. Si vous préférez que les épinards soient complètement cuits, faites chauffer le tout encore une fois 1 min.



Dresser

Disposer les gnocchis dans des assiettes creuses et les parsemer de fromage à pâte dure râpé.



La touche finale

Nous avons mis notre huile de truffe dans la boîte. Si vous le souhaitez, vous pouvez en verser quelques gouttes sur votre poêlée de gnocchi.

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 !

