

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

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 3173 kj/758 kcal • Tag 2 kochen

27



Halbrahm



Randen Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



Hartkäse geraspelt



milde Chiliflocken



Speckwürfel



Trüffelöl



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

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Gemüsebouillonpulver\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Halbrahm <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Randen Gnocchi <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Babyspinat	1 x 100 g	1 x 200 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	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
Öl*, Gemüsebouillonpulver*	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	787 kJ/188 kcal	3173 kJ/758 kcal
Fett	9.20 g	37.07 g
- davon ges. Fettsäuren	3.42 g	13.79 g
Kohlenhydrate	20.14 g	81.16 g
- davon Zucker	1.00 g	4.01 g
Eiweiss	5.92 g	23.86 g
Salz	1.519 g	6.120 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!).



### 1 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.



### 2 Sauce hinzufügen

Halbrahm, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** und 50 ml [100 ml] **Wasser\*** zu den **Gnocchi** geben und einmal umrühren.



### 3 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.



### 4 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.



### 5 Anrichten

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



### 6 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!

### Milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unseren milden Chiliflocken. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste dich an deine Wohlfühl-Schärfe heran.

### Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!



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

One-pot dish 15 minutes • 3.173 kj/758 kcal • Cook on day 2

27



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

Oil\*, salt\*, pepper\*, vegetable stock powder\*

# 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 <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Beetroot gnocchi <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Baby spinach	1 x 100 g	1 x 200 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Hard cheese flakes <b>7) 8)</b>	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
Oil*, vegetable stock powder*	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	787 kJ/188 kcal	3.173 kJ/758 kcal
Fat	9.20 g	37.07 g
- incl. saturated fats	3.42 g	13.79 g
Carbohydrate	20.14 g	81.16 g
- incl. sugar	1.00 g	4.01 g
Protein	5.92 g	23.86 g
Salt	1.519 g	6.120 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.

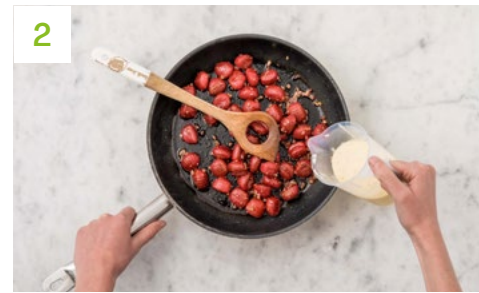
(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## 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. until golden brown.

**Tip:** Use 2 frying pans for 4 people.



## Add sauce

Add single cream, 4 g [8 g] vegetable stock powder\* and 50 ml [100 ml] water\* 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 gnocchi onto deep plates and sprinkle with hard cheese flakes.



## 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.

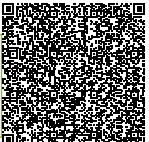
## Bon appetit!

### Mild chilli flakes

Be cautious when seasoning with our mild chilli flakes. 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.

### Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



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

Plat One-Pot 15 minutes • 3.173 kj/758 kcal • Cuisiner au 2e jour



Crème demi-écrémée



Gnocchi de betteraves



Pousses d'épinard



Fromage à pâte dure râpé



Fromage à pâte dure râpé



Flocons de piment doux



Lardons



Huile de truffe



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

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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Crème demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Gnocchi de betterave <b>15)</b>	1 x 400 g	1 x 800 g
Pousses d'épinards	1 x 100 g	1 x 200 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	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
Huile*, bouillon de légumes en poudre*	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	787 kJ/188 kcal	3.173 kJ/758 kcal
Lipides	9.20 g	37.07 g
- dont acides gras saturés	3.42 g	13.79 g
Glucides	20.14 g	81.16 g
- dont sucre	1.00 g	4.01 g
Protéines	5.92 g	23.86 g
Sel	1.519 g	6.120 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.

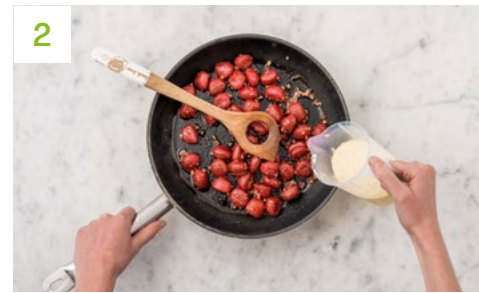
(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Faire revenir les gnocchis

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

**Astuce :** pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



### Ajouter la sauce

Ajouter la **crème demi-écrémée**, 4 g [8 g] de **bouillon de légumes en poudre\*** et 50 ml [100 ml] d'**eau\*** aux **gnocchi** et remuer.



### Finir la sauce

Ajouter les **flocons de piment (attention : piquant !)** et le **fromage à pâte dure râpé** aux **gnocchi** dans la poêle, bien mélanger et porter 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 **gnocchi** dans des assiettes creuses et les parsemer de **flocons de fromage**.



### 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 !

#### 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.

#### Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

