

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

One-Pot-Gericht 15 Minuten • 765 kcal • Tag 2 kochen

27



Halbrahm



Randen Gnocchi



Babyspinat



geriebener Hartkäse



milde Chiliflocken



Speckwürfel



Trüffelöl



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Randen 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 40 g	2 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

**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. 400 g)
Brennwert	794 kJ/ 190 kcal	3199 kJ/ 765 kcal
Fett	9.35 g	37.67 g
– davon ges. Fettsäuren	3.47 g	13.99 g
Kohlenhydrate	20.14 g	81.16 g
– davon Zucker	1.00 g	4.01 g
Eiweiss	5.92 g	23.86 g
Salz	1.504 g	6.060 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

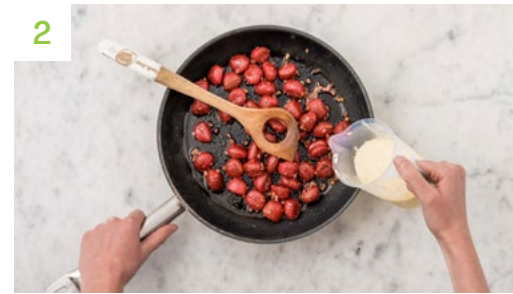
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



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

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

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.

En Guete!

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 • 765 kcal • Cook on day 2

27



Single cream



Beetroot gnocchi



Baby spinach



Grated hard cheese



Mild chilli flakes



Diced bacon



Truffle oil



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

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

Cooking utensils

1 large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 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	40 g	2 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

**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. 400 g)
Calories	794 kJ/190 kcal	3199 kJ/765 kcal
Fat	9.35 g	37.67 g
– of which saturated fats	3.47 g	13.99 g
Carbohydrate	20.14 g	81.16 g
– of which sugar	1.00 g	4.01 g
Protein	5.92 g	23.86 g
Salt	1.504 g	6.060 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

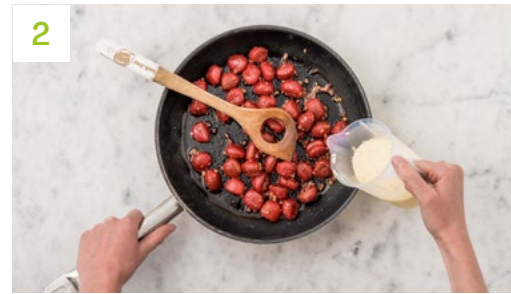
(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



1 Sauté the gnocchi

Heat 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.



2 Add the sauce

Add the single cream, 4 g [8 g] vegetable stock powder* and 50 ml [100 ml] water* to the gnocchi and stir once.



3 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*.



4 Mix in the spinach

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

Tip: The spinach should only partly wilt down. This gives a fresher taste and looks nicer.

If you prefer the spinach completely cooked, heat it all again for 1 min.



5 Serve

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



6 The final touch

If you like, you can now drizzle a few drops of truffle oil over your gnocchi according to taste.

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.

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 • 765 kcal • Cuisiner au 2e jour

27



Crème demi-écrémée



Gnocchi de betteraves



Pousses d'épinard



Fromage à pâte dure râpé



Flocons de piment doux



Lardons



Huile de truffe



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

huile*, sel*, poivre*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Gnocchi de betterave 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 40 g	2 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

**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

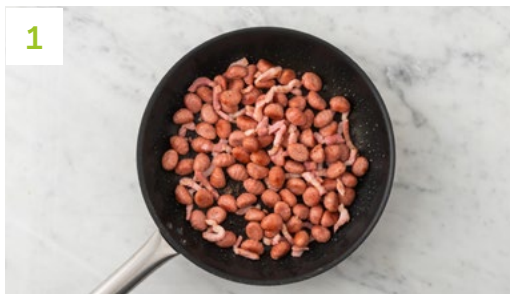
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 400 g)
Valeur calorique	794 kJ/ 190 kcal	3.199 kJ/ 765 kcal
Lipides	9,35 g	37,67 g
- dont acides gras saturés	3,47 g	13,99 g
Glucides	20,14 g	81,16 g
- dont sucre	1,00 g	4,01 g
Protéines	5,92 g	23,86 g
Sel	1,504 g	6,060 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) **8)** œufs **15)** blé

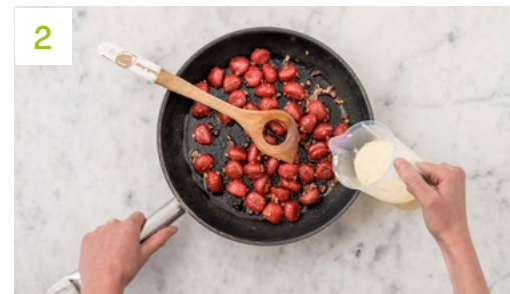
(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 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.



2 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 gnocchis et remuer.



3 Finir la sauce

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



4 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.



5 Dresser

Disposer les gnocchis dans des assiettes creuses et les parsemer de flocons de fromage.



6 La touche finale

Si vous le souhaitez, vous pouvez verser quelques gouttes d'huile de truffe sur votre poêlée de gnocchis.

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.

Vous aimez HelloFresh ?

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

