



Schnelle Gnocchi mit Tomatenrahm und Argentinos

Pinienkernen und Babyspinat

27

Zeit sparen 15 Minuten • 3217 kJ/769 kcal • Tag 2 kochen



Gnocchi



Halbrahm



Tomatenpesto



Babyspinat



Argentinos Pikant



Pinienkerne



Hartkäse geraspelt



- Ohne künstliche Farbstoffe

- Ohne künstliche Aromen

- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

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

Was Du benötigst

2 grosse Bratpfannen

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Gnocchi 15)	1 x	400 g
Halbrahm 7)	1 x	150 g
Tomatenpesto 14)	1 x	25 g
Babyspinat	1 x	50 g
Argentinos Pikant	2 x	40 g
Pinienkerne	1 x	10 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x	40 g
Öl*		
Salz*, Pfeffer*		
*Gut im Haus zu haben.		
**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hier von oben ab und es bleibt etwas übrig.		

Angaben im Text
nach Geschmack

*Gut im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box

weicht hier von oben ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche
Nährwerte pro
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	742 kJ/177 kcal	3217 kJ/769 kcal
Fett	10.12 g	43.86 g
- davon ges. Fettsäuren	3.69 g	15.98 g
Kohlenhydrate	11.11 g	48.16 g
- davon Zucker	1.81 g	7.86 g
Eiweiß	4.96 g	21.52 g
Salz	1.473 g	6.385 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 14)

Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen.

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



Pinienkerne rösten

In einer grossen Bratpfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze 2 – 3 Min. rösten, bis sie fein duften.
Anschliessend aus der Bratpfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.



Gnocchi braten

In derselben grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 8 – 9 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Tipp: Verwende für 4 Personen 2 Bratpfannen!



Argentinos anbraten

Argentinos in kleine Würfel schneiden.

In einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Argentinoswürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten.



Sauce zubereiten

Halbrahm, 50 ml [100 ml] **Wasser*** und **Tomatenpesto** zu den **Argentinoswürfeln** geben, umrühren und einmal aufkochen lassen.



Gericht vollenden

Babyspinat nach und nach zur **Sauce** geben, bis er vollständig zusammengefallen ist.

Sauce nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Gebratene Gnocchi in die **Sauce** geben und vorsichtig unterrühren.



Anrichten

Gnocchi auf Teller verteilen und mit **Pinienkernen** und **Hartkäseflakes** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Quick gnocchi with tomato cream and argentinos, pine nuts and baby spinach

27

Save time 15 minutes • 3.217 kj/769 kcal • Cook on day 2



Gnocchi



Single cream



Tomato pesto



Baby spinach



Spicy argentinos



Pine nuts



Grated hard cheese



Natürlicher Geschmack

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

Good to have at hand

Salt*, pepper*, oil*

Let's get started

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

What you need

2 large frying pans

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Gnocchi 15)	1 x	400 g
Single cream 7)	1 x	150 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g
Baby spinach	1 x	50 g
Argentino sausage, spicy	1 x	100 g
Pine nuts	1 x	10 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	40 g
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	742 kJ/177 kcal	3.217 kJ/769 kcal
Fat	10.12 g	43.86 g
- incl. saturated fats	3.69 g	15.98 g
Carbohydrate	11.11 g	48.16 g
- incl. sugar	1.81 g	7.86 g
Protein	4.96 g	21.52 g
Salt	1.473 g	6.385 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 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).



Toast pine nuts

Toast the pine nuts in a large frying pan without added fat on medium heat for 2-3 min. until they release their aroma.

Then remove them from the frying pan and leave to cool briefly.



Sauté gnocchi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the large frying pan on medium heat and fry gnocchi for 8-9 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned.

Tip: Use 2 frying pans for 4 people!



Sauté argentinos

Cut the argentinos into small cubes.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a second large frying pan on medium heat and sauté diced argentinos for 2-3 min.



Prepare the sauce

Add single cream, 50 ml [100 ml] water* and tomato pesto to the diced argentinos, stir, and bring to the boil.



Finish the dish

Gradually add baby spinach to the sauce until it has completely broken down.

Season sauce according to taste with salt* and pepper*.

Add the fried gnocchi to the sauce and stir them in carefully.



Serve

Apportion gnocchi onto plates and top with pine nuts and hard cheese flakes.

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 à la crème de tomates avec du chorizo argentin

Pignons de pin et pousses d'épinards

Gain de temps 15 minutes • 3.217 kj/769 kcal • Cuisiner au 2e jour



Gnocchi



Crème demi-écrémée



Pesto de tomates



Pousses d'épinards



Chorizo argentin piquant



Pignons de pin



Fromage à pâte dure râpé



Natürlicher Geschmack

- Ohne künstliche Farbstoffe

- Ohne künstliche Aromen

- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi
Sel*, poivre*, huile*

C'est parti

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

Ce dont vous avez besoin

2 grandes poêles

Ingrediénts pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Pesto de tomates 14)	1 x 25 g	3 x 50 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	
Chorizo argentin piquant	1 x 100 g	1 x 200 g
Pignons de pin	1 x 10 g	1 x 20 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
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.1000 g)
Valeur calorique	742 kJ/177 kcal	3.217 kJ/769 kcal
Lipides	10.12 g	43.86 g
- dont acides gras saturés	3.69 g	15.98 g
Glucides	11.11 g	48.16 g
- dont sucre	1.81 g	7.86 g
Protéines	4.96 g	21.52 g
Sel	1.473 g	6.385 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 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 !)



Griller les pignons de pin

Griller les pignons à feu dans une grande poêle à feu moyen pendant 2 à 3 min sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'un parfum agréable s'en dégage.

Les retirer ensuite de la poêle et les laisser refroidir un moment.



Faire revenir les gnocchis

Dans la même grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen, y faire revenir les gnocchi 8 à 9 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés.

Astuce : Pour 4 personnes, utilisez 2 poêles.



Chorizo argentin à la poêle

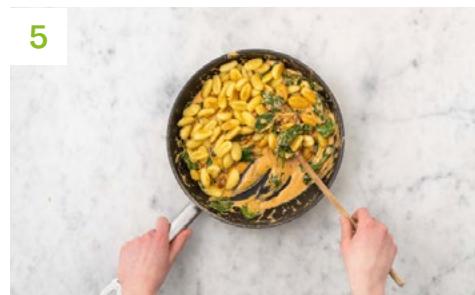
Couper le chorizo argentin en petits dés.

Dans une deuxième grande poêle, faire chauffer à feu moyen 1 cs [2 cs] d'huile* et y faire revenir les dés de chorizo 2 à 3 min.



Préparer la sauce

Ajouter la crème demi-écrémée, 50 ml [100 ml] d'eau* et le pesto de tomates aux dés de chorizo, remuer et porter à ébullition.



Terminer le plat

Ajouter petit à petit les pousses d'épinards à la sauce jusqu'à ce qu'ils soient complètement réduits.

Assaisonner la sauce avec du sel* et du poivre* selon les goûts.

Ajouter les gnocchi à la sauce et mélanger délicatement.



Dresser

Répartir les gnocchi sur des assiettes et garnir de pignons de pin et de flocons de fromage.

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/

