

# Gnocchi in Cremesoße aus Blauschimmelkäse & Birne

Gericht verursacht 50% weniger CO<sub>2</sub>e durch Zutaten

Vegetarisch Zeit sparen Klimaheld 15 Minuten • 747 kcal • Tag 3 kochen

29



frische Gnocchi



Sahne



Blauschimmelkäse



Birne



Schnittlauch



Thymian



Babyspinat



Knoblauchzehe



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Walnüsse



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

|  | 2P    | 3P    | 4P    |
|--|-------|-------|-------|
| frische Gnocchi <b>15)</b>               | 400 g | 600 g | 800 g |
| Sahne <b>7)</b>                          | 150 g | 150 g | 300 g |
| Blauschimmelkäse <b>7)</b>               | 150 g | 150 g | 300 g |
| Birne <b>CL   ES</b>                     | 1     | 1     | 2     |
| Schnittlauch/Thymian                     | 10 g  | 10 g  | 10 g  |
| Babyspinat                               | 50    | 75    | 100   |
| Knoblauchzehe <b>ES</b>                  | 1     | 2     | 2     |
| Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b> | 5 g   | 5 g   | 10 g  |
| Walnüsse <b>24)</b>                      | 20 g  | 20 g  | 40 g  |

Olivenöl\*, Wasser\*  
Salz\*, Pfeffer\*  
Angaben im Text  
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<br>(ca. 520 g) |
|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Brennwert               | 596 kJ/142 kcal | 3125 kJ/747 kcal       |
| Fett                    | 8,35 g          | 43,82 g                |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,09 g          | 21,46 g                |
| Kohlenhydrate           | 11,91 g         | 62,49 g                |
| – davon Zucker          | 3,31 g          | 17,36 g                |
| Eiweiß                  | 4,59 g          | 24,07 g                |
| Salz                    | 1,059 g         | 5,552 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) **10)** Sellerie **15)** Weizen **24)** Walnüsse

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland CL: Chile ES: Spanien

1



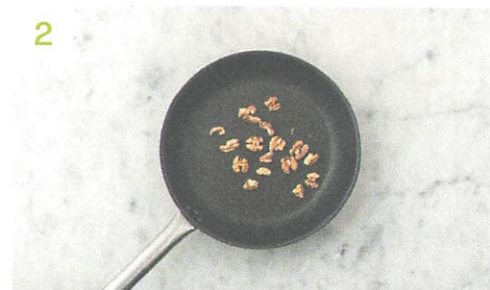
### Kleine Vorbereitung

Die Hälfte der **Birne** in 1 cm Würfel schneiden, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.

**Blauschimmelkäse** in 1 cm große Stücke schneiden.

2



### Walnüsse rösten

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Walnüsse** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

3



### Gnocchi anbraten

In derselben großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen und darin die **Gnocchi** für 2 – 3 Min. anbraten bis sie etwas Farbe bekommen. Ganzen **Thymian**, **Knoblauch** und **Birnenwürfel** hinzugeben und für weitere 2 – 3 Min. anbraten.

4

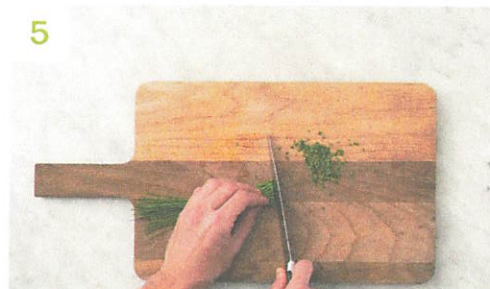


### Soße vollenden

Pfanninhalt mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen.

Hitze reduzieren, drei Viertel des **Blauschimmelkäse** und hinzugeben und für 2 – 3 Min. unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

5



### In der Zwischenzeit

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

6



### Anrichten

**Thymianstängel** aus der **Soße** entfernen, **Spinat** unterheben und **Gnocchi** auf Teller verteilen.

Mit **Birnenscheiben**, restlichem **Blauschimmelkäse** und **Walnüssen** toppen und mit **Schnittlauch** garnieren.

**Guten Appetit!**

Fehlende Zutat?

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

