



Gnocchi mit Speck

und gebackener rote Beete



20-30min



3-4 Personen

Heute in deiner Box: Saftig gebratener Speck mit goldbraunen Gnocchi aus der Pfanne. In der Zeit, in der du die Rote Bete im Ofen knusprig garst, machst du dir noch schnell einen cremigen Dip aus Frischkäse und Schnittlauch. Mit einem knackig-leichten Beilagensalat ist dein Abendessen dann auch schon serviert!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi 1
- mittelscharfer Senf¹⁰
- frischer Schnittlauch
- gemischter Salat
- Frischkäse
- gewürfelter Speck
- Rote Bete

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 760kcal, Fett 27.3g, Kohlenhydrate 98.8g, Eiweiß 34.0g



1. Rote Bete vorbereiten



2. Speck braten



3. Gnocchi braten



4. Dip mischen



5. Salat zubereiten



6. Gnocchi fertigstellen

Den **Schnittlauch** fein hacken und mit dem **Frischkäse** und ggf. etwas Wasser cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, dem **Senf** und etwas Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** rühren und vorsichtig mit dem **Salat** vermischen.

Die **Gnocchi** nun mit der **gebackenen Rote Bete** und dem **knusprigen Speck** vermischen. Mit einem Klecks **Frischkäse** anrichten und mit dem **Salat** servieren.