



Gnocchi mit herzhaftem Bacon

cremig-fein mit Birne und Walnuss



30-40min



2 Portionen

Dieses Gericht bringt so viele verschiedene Aromen und Texturen zusammen, wie wir es lange nicht mehr erlebt haben. Zarte Gnocchi und frische Zucchini baden in einer käsig-cremigen Sauce mit feiner Basilikumcreme, die alle Herzen höherschlagen lässt. Garniert wird mit würzigem Speck, knackigen Walnüssen und süßer Birne, deren vielfältige Geschmäcker sich perfekt ergänzen. Das solltest du unbedingt probieren!

Was du von uns bekommst

- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Birne
- 1 Packung Speckwürfel
- 25g Walnusskerne ⁵
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Gnocchi ²
- 1 Päckchen Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Wer möchte, kann das Wasser vorher in einem Wasserkocher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

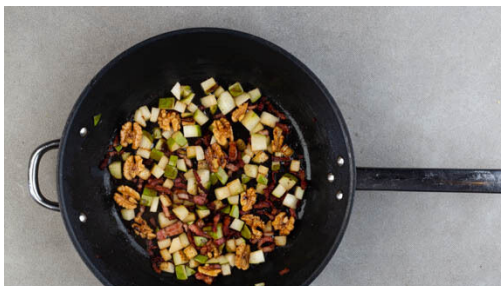
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1104kcal, Fett 65.5g, Kohlenhydrate 99.9g, Eiweiß 30.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** grob reiben. Die **Birne** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



2. Topping zubereiten

Den **Bacon** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Birnen** und die **Walnüsse** zufügen. Den **Bacon** mit den **Birnen** und den **Walnüssen** 5-6Min. weiterbraten, bis er gebräunt und leicht knusprig ist. Das **Topping** mit ½EL Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



3. Zucchini reiben

Die **Zucchini** grob reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Zucchini braten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 30Sek.-1Min. leicht anbräunen. Die **Zucchini** zugeben und 2-3Min. mitbraten, bis sie weich wird.



5. Gnocchi garen

100ml heißes Wasser angießen, die **Crème fraîche** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und die **Sauce** aufkochen lassen. Die **Gnocchi** hineingeben und alles 3-5Min. köcheln, bis die **Gnocchi** gar sind und die **Sauce** leicht eingedickt ist, ggf. mehr heißes Wasser zugeben.



6. Sauce verfeinern

Die **Gnocchi** vom Herd nehmen und den **Käse** und die **Basilikumcreme** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Birne-Walnuss-Bacon-Topping** garniert servieren.