



Cremige Zucchini-Gnocchi mit Bacon

mit Walnüssen und Birne



30-40min



2 Personen

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 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Birne
- 1 Packung Baconstreifen
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi ¹
- 1 Päckchen Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 60.6g, Kohlenhydrate 93.8g, Eiweiß 28.6g



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.