



Kartoffel-Erbsen-Gnocchi mit Bacon

cremig-fein mit Birne und Walnuss



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!

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

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

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

Energie 1103kcal, Fett 65.9g,
Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 30.9g



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



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.



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



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.



100ml heißes Wasser angießen, die **Crème fraîche** und die **½ des Brühwürzes** 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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning