



Kartoffel-Erbsen-Gnocchi mit Bacon

cremig-fein mit Birne und Walnuss



ca. 40min



3-4 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

- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Birnen
- 2 Packungen Speckwürfel
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 3 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi ¹
- 2 Päckchen Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- 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.

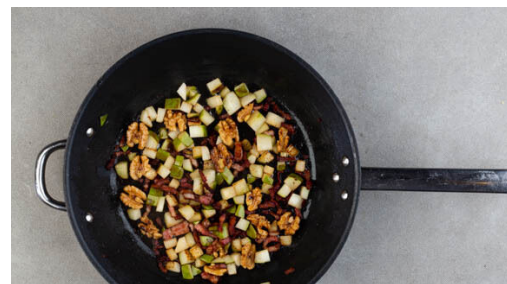
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1003kcal, Fett 56.9g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 28.4g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Topping zubereiten

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



5. Gnocchi garen

200ml heißes Wasser angießen, die **Crème fraîche** und das **Brühgewürz** 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.