MARLEY SPOON



Tomatensuppe mit Speck & Käse-Gnocchi

garniert mit frischem Basilikum

ca. 30min 4 Portionen

Wir lieben es lecker und einfach. Unser heutiges Modell orientiert sich streng am klassischen italienischen Design und punktet in allen Kategorien: Gezaubert wird ein tomatig-lauchiges Süppchen mit deftigem Speck und Raspelzucchini. Ein beneidenswerter Badespaß für die äußerlich und innerlich äußert attraktiven Gnocchi mit Käsefüllung! Und mit extra Käse und Basilikum on top gibt's noch mehr Italien pur für Auge und Mund.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Zucchini
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 800g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Lupinen, Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 618kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 23.4g



1. Speck braten

Den **Speck** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. braten, bis er leicht gebräunt ist.



2. Gemüse mitbraten

Die **Zucchini** grob reiben. Die **Zucchini** und den **Lauch** zum **Speck** in den Topf geben und 3–4Min. mitbraten.



3. Suppe kochen

Das **Tomatenmark** unterrühren und ca. 2Min. mitbraten. 1,2L Wasser angießen, die **Suppe** mit ½–1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und 5–6Min. köcheln lassen.



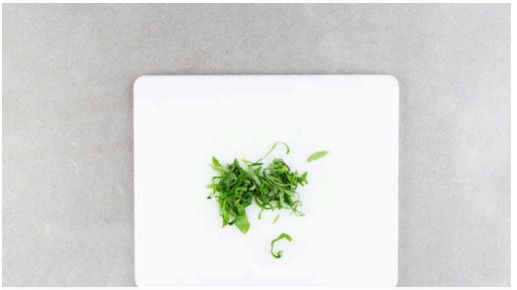
4. Käse hacken

Den **Käse** nach Belieben grob oder fein hacken.



5. Gnocchi zugeben

Die **Gnocchi** in die **Suppe** geben und 3–4Min. mitköcheln lassen.



6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden, die **Stängel** fein schneiden und in die **Suppe** geben. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Käse** und dem **Basilikum** garniert servieren.