MARLEY SPOON



RS Gnocchi mit Bacon-Croûtons

„Cacio e pepe"-Style mit Käse

ca. 30min 2 Portionen

Ab und zu darf man sich etwas Besonderes gönnen und das ist heute der Fall. Bacon-Croûtons sind nämlich eine Leckerei, die man nicht so schnell vergisst! Vor allem dann nicht, wenn Lauch und Zucchiniwürfel in dem ausgelassenen Bratfett schmurgeln und mit einem Zweierlei aus Käse eine cremige Sauce ergeben, in der sich unsere flauschigen Gnocchi aalen dürfen. Herz, was willst du mehr?

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Baconscheiben
- 500g Gnocchi [1]
- 1 Stange Lauch
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 100g junger Gouda, gerieben [2]
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [3]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3).

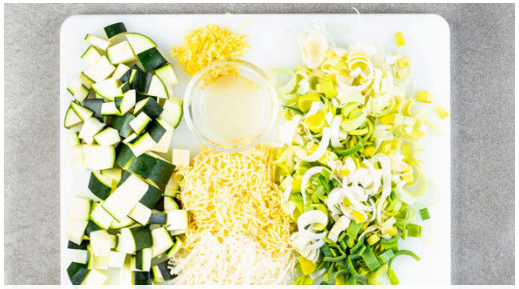
Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 782kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 32.1g



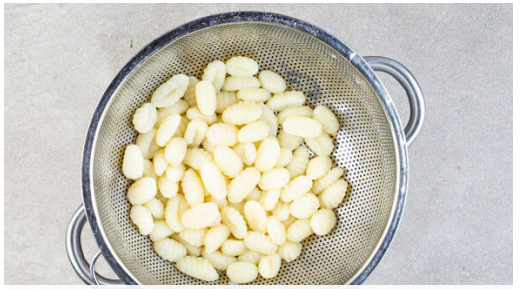
1. Bacon braten

Den **Bacon** in ca. 1cm große Stücke schneiden und mit 1 Prise Salz in einer mittelgroßen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze in 3–4Min. knusprig braten. Die **Croûtons** herausnehmen und dabei die **½ des Bratfetts** in der Pfanne zurückbehalten.



2. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Zucchini** in 0,5–1cm große Würfel schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Hartkäse** fein hacken.



3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3–4Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **300ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



4. Gemüse braten

Den **Lauch** und die **Zucchini** mit 1 Prise Salz in der Pfanne mit dem **Bratfett** bei starker Hitze 4–5Min. scharf anbraten.



5. Sauce zubereiten

Die **Gnocchi** mit dem **Hartkäse**, der **½ des Goudas**, der **½ der Gewürzmischung**, **200ml Kochwasser**, 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Pfeffer in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze verrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Bei Bedarf etwas mehr **Kochwasser** hinzufügen, dann mit **1TL Zitronenschale** und **1TL Zitronensaft oder mehr nach Geschmack** verfeinern.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, die **Bacon-Croûtons** darauf anrichten und nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**