



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!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 peer
- 1 pakje spekblokjes
- 25g walnoten ¹⁵
- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 400g aardappel-erwtengnocchi ¹
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 7½ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1058kcal, vet 61.0g, koolhydraten 96.9g, eiwit 29.8g



1. Zutaten vorbereiten

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



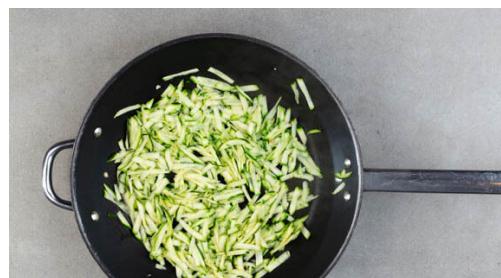
2. Topping zubereiten

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.