



BASILIKUM-HÄHNCHENKEULEN, dazu Tomate-Mozzarella-Gnocchi



HELLO GNOCCHI

Die besondere Pasta: Der Teig für die kleinen Klöße wird aus Mehl, Kartoffeln und Ei zubereitet.



Hähnchenkeulen



Gnocchi



stückige Tomaten



Mozzarella
(Bocconcino)



Basilikumpaste



Basilikum



Knoblauchzehe



Zwiebel



20 [20 | 20] Min. 45 [45 | 45] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Zeit sparen Tag 1 - 3 kochen

Mediterrane Frische bei sommerlich heißen Temperaturen! Mit diesen leckeren Basilikum-Hähnchenkeulen holst Du Dir eine Portion Italien auf Deinen Teller. Während Du die marinierten Hähnchenkeulen ganz unkompliziert im Ofen backst, bereitest Du in der Zwischenzeit für die frischen Gnocchi eine mediterrane Caprese-Soße aus Tomate und Basilikum zu. Beim Genießen vergisst Du im Handumdrehen den Stress des Alltags.

thermomix

LOS GEHT'S

- Wasche die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **2 kleine** Schüsseln.



1 HÄHNCHENKEULEN BACKEN
Hähnchenkeulen **salzen*** und **pfeffern*** und mit **Basilikumpaste** einreiben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 35 – 40 Min. im Ofen garen.



2 ZERKLEINERN
Blätter des **Basilikums** abzupfen und **Stiele** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Nur **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren, beides mit den **Basilikumstielen** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



3 SOSSE UND GNOCCHI
10 g [10 g | 15 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Varoma-Behälter verschließen. **Stückige Tomaten**, **100 g Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und Varoma aufsetzen. 15 Min. bevor die **Hähnchenkeulen** fertig sind **Gnocchi** und **Soße 15 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen den **Mozzarella** vorbereiten.



4 MOZZARELLA VORBEREITEN
Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine weitere kleine Schüssel geben.
Die **Hälfte** des zerkleinerten **Basilikums**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen.



5 FERTIGSTELLEN
Nach der Varoma-Garzeit Varoma abnehmen, **Gnocchi** in den Mixtopf zugeben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN
Hähnchenschenkel auf Teller verteilen. **Gnocchi** daneben anrichten, mit **Basilikum-mozzarella** toppen, restliches **Basilikum** darauf verteilen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hähnchenkeulen	500 g	750 g	1.000 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Gnocchi 1)	400 g	600 g	800 g
stückige Tomaten	1	1½ ☞	2
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1	2
Öl* für Schritt 3	10 g	10 g	15 g
Wasser* für Schritt 3		100 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

- * Gut, im Haus zu haben.
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	500 kJ/120 kcal	3.912 kJ/935 kcal
Fett	5 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	16 g
Kohlenhydrate	9 g	69 g
– davon Zucker	2 g	19 g
Eiweiß	9 g	70 g
Salz	1 g	6 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Guten Appetit!



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at