

MARLEY SPOON



Gnocchi mit Ziegenfrischkäse,

Fenchel und Radieschensalat



20-30min



2 Personen

Uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen bei diesem frühlingshaften Gericht! Gnocchi in einer unschlagbar cremigen Sauce aus Crème fraîche, mildem Ziegenfrischkäse und aromatisch angebratenem Fenchel. Getoppt wird der Leckerbissen durch einen frischen Radieschensalat. Das könnte glatt unser neues Leibgericht werden!

Was du von uns bekommst

- Petersilie, frisch
- Fenchel
- Radieschen Primador
- Sonnenblumenkerne, geschält
- Gnocchi Ciemme ¹
- Salatherzen
- Ziegenfrischkäse Chavroux Natur ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf

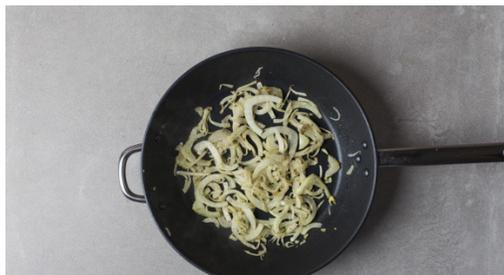
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 25.7g, Eiweiß 24.0g, Kohlenhydrate 99.5g



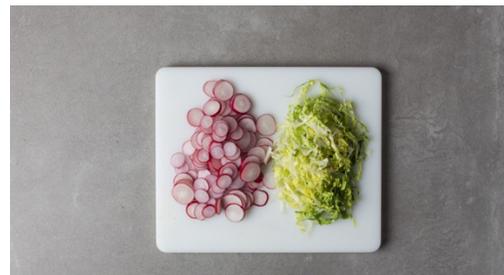
1. Fenchel braten

Den **Fenchelstrunk** abschneiden, dann den **Fenchel** längs halbieren. Mit einem scharfen Messer quer in hauchdünne Streifen schneiden. Eine mittelgroße Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Fenchel** darin ca. 10-12Min. bissfest garen. Mit 1/2TL Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.



4. Sauce zubereiten

Ziegenfrischkäse in die **Fenchelpfanne** rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach gewünschter Konsistenz 50-80ml vom Kochwasser unterrühren, damit die **Sauce** etwas cremiger wird.



2. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit warmem Wasser und 1TL Salz zum Kochen bringen. Inzwischen die **Radieschen** waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. **Salat** waschen, den **Strunk** abschneiden und die Blätter in Streifen schneiden.



5. Mit Sauce vermengen

Die fertigen **Gnocchi** mit der **Sauce** vermengen. **Petersilie** ohne Stiele klein hacken, die **Hälfte** davon in die **Gnocchi** rühren. Die **Sonnenblumenkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Vorsicht, sie verbrennen schnell!



3. Gnocchi kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Gnocchi** darin ca. 3-4Min garkochen. Anschließend abgießen und eine Tasse vom Kochwasser aufheben.



6. Anrichten

Aus 1-2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1EL Wasser, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein Dressing rühren, dann **Radieschen**, **Salat** und die übrige **Petersilie** damit vermengen. **Gnocchi** auf Tellern verteilen, **Sonnenblumenkerne** und ein wenig **Salat** nach Geschmack auf den **Gnocchi** anrichten, den restlichen **Salat** dazu servieren.