

MARLEY SPOON



Gnocchi mit Ziegenfrischkäse,

Fenchel und Radieschensalat



20-30min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 660.0kcal, Fett 19.5g, Eiweiß 18.7g, Kohlenhydrate 96.2g



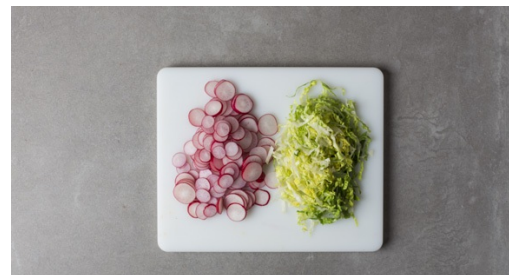
1. Fenchel braten

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



4. Sauce zubereiten

Ziegenfrischkäse in die **Fenchelpfanne** rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach gewünschter Konsistenz 80-100ml vom Kochwasser unterrühren, damit die **Sauce** etwas cremiger wird.



2. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit warmem Wasser und 2TL 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 2-3EL Olivenöl, 2-3EL Essig, 2EL Wasser, Salz, Pfeffer und 2 Prisen 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.