

Caesar Salad mit gebratenen Gnocchi

dazu marinierte Cherry-Tomaten

Vegetarisch unter 650 Kalorien Family Thermomix kocht • 642 kcal • Tag 5 kochen

7



Knoblauchzehe



Mayonnaise



geriebener Hartkäse



Sahnejoghurt



Salatherz (Romana)



Kirschtomaten



Worcester Sauce



frische Gnocchi



Schnittlauch



Zitrone, gewachst



mittelscharfer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

15 [20 | 25] Min.

25 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, Backpapier, 1 große Pfanne und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
geriebener Hartkäse 7) 8)	60 g	100 g	120 g
Sahnejoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Salatherz (Romana) DE	2	3	4
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Worcester Sauce	4 ml**	6 ml**	8 ml
frische Gnocchi 15)	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1	1	1
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Öl*		Angaben im Text	
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 620 g)
Brennwert	435 kJ/104 kcal	2684 kJ/642 kcal
Fett	6,00 g	37,04 g
– davon ges. Fettsäuren	1,82 g	11,21 g
Kohlenhydrate	8,77 g	54,09 g
– davon Zucker	2,12 g	13,05 g
Eiweiß	3,07 g	18,93 g
Salz	0,759 g	4,686 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **UY:** Uruguay

RS: Serbien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



Dressing zubereiten

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, die Hälfte in eine große Schüssel umfüllen und kurz zur Seite stellen.

Tip: Wenn Du keinen rohen Knoblauch magst, verwende den ganzen Knoblauch für die Kirschtomaten.

Mayonnaise, Sahnejoghurt, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf**, drei Viertel des **geriebenen Käses, Worcester Sauce, Saft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte, Salz*** und **Pfeffer*** zum **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** mischen.



Gnocchi anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlere Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin 5 – 8 Min. anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Gnocchi in die große Schüssel zum **Dressing** umfüllen, kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Für die Tomaten

Dressing in eine weitere große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben.

Kirschtomaten mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl*** und **Salz*** in die große Schüssel zum **Knoblauch** geben und mischen.

Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei sind.



Schneiden & dämpfen

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Marinierte **Kirschtomaten** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. Varoma-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen, Varoma verschließen und aufsetzen.

Den **Thermomix®** erst programmieren, wenn die **Gnocchi** in der Pfanne sind. Dann **10 Min./Varoma/ Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



Salat mischen

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** längs in breite Streifen schneiden.

Salatstreifen in die große Schüssel zu den **Gnocchi** und dem **Dressing** geben, vorsichtig vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**).

Salat in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** toppen.

Für ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig vom **Tomatenfond** vom Backpapier über den **Salat** träufeln.

Salat mit restlichem **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** toppen.

Guten Appetit!