



CAESAR-SALAT MIT GEBRATENEN GNOCCHI, dazu marinierte, gebackene Kirschtomaten



HELLO GNOCCHI

Gnocchi kommen aus der italienischen Küche. Sie sind supervielseitig und können z. B. durch Spinat, Kürbis oder Rote Bete verfeinert werden.



Hartkäse ital. Art



Joghurt (0,1% Fett)



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Kirschtomaten



Gnocchi



Schnittlauch



Worcestersoße



Salatherz (Romana)

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2 leichter Genuss

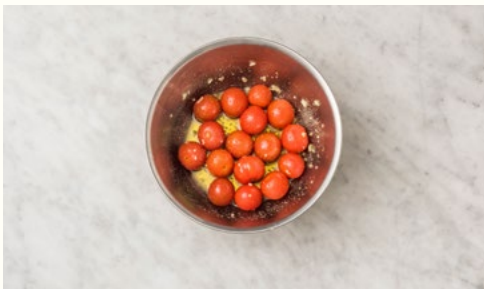
Veggie

Heute gehen wir wieder einmal unserem liebsten Hobby nach: Klassiker abwandeln! Der Caesar-Salat, der eh ein Mischgericht der italienischen und amerikanischen Küche ist, bekommt so einen noch größeren, italienischen Twist. Grund dafür sind die goldbraun angebratenen Gnocchi sowie die mit Knoblauch marinierten und im Ofen weich gebackenen Kirschtomaten. Sie sorgen für unvergessliche Geschmacksmomente, die noch dazu leicht zuzubereiten sind.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Gemüsereibe**, **1 Knoblauchpresse** und **1 Pürierstab**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

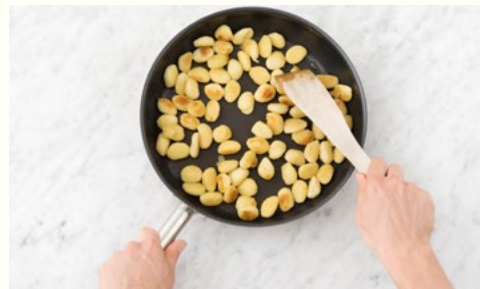
Knoblauch abziehen.

Kirschtomaten in eine große Schüssel geben, die **Hälfte** des **Knoblauchs** dazupressen und mit **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl*** und **1 Prise Salz*** vermischen.



2 TOMATEN BACKEN

Kirschtomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen für **15 Min.** backen, bis sie aufgeplatzt und etwas weicher sind. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Gnocchi** darin **5 – 8 Min.** anbraten, gelegentlich umrühren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Gnocchi in die große Schüssel umfüllen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.



4 FÜR DAS DRESSING

Käse grob reiben. In ein hohes Rührgefäß die **Hälfte** des geriebenen **Käses**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, **Worcestersoße** und **1 EL [1½ EL | 2 EL] Weißweinessig*** geben, restlichen **Knoblauch** hinzupressen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Danach mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 FÜR DEN SALAT

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** längs in breite Streifen schneiden. **Salatstreifen** in die große Schüssel zu den **Gnocchi** geben und mit dem **Dressing** vermengen. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



6 ANRICHTEN

Salat in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** toppen. Für extra Geschmack noch ein wenig von dem **Tomatenfond** vom Blech über den **Salat** träufeln. **Salat** mit dem restlichen **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Gnocchi 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Joghurt (0,1 % Fett) 5)	100 g	150 g	200 g
Worcestersoße	4 ml ☉	6 ml ☉	8 ml
Salatherz (Romana) DE	2	3	4
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	533 kJ/128 kcal	2.966 kJ/709 kcal
Fett	6 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	6 g
Kohlenhydrate	13 g	71 g
- davon Zucker	3 g	17 g
Eiweiß	4 g	23 g
Salz	1 g	5 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 **2)** Eier **4)** Senf **5)** Milch
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien **DE:** Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



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

GUTEN APPETIT!