

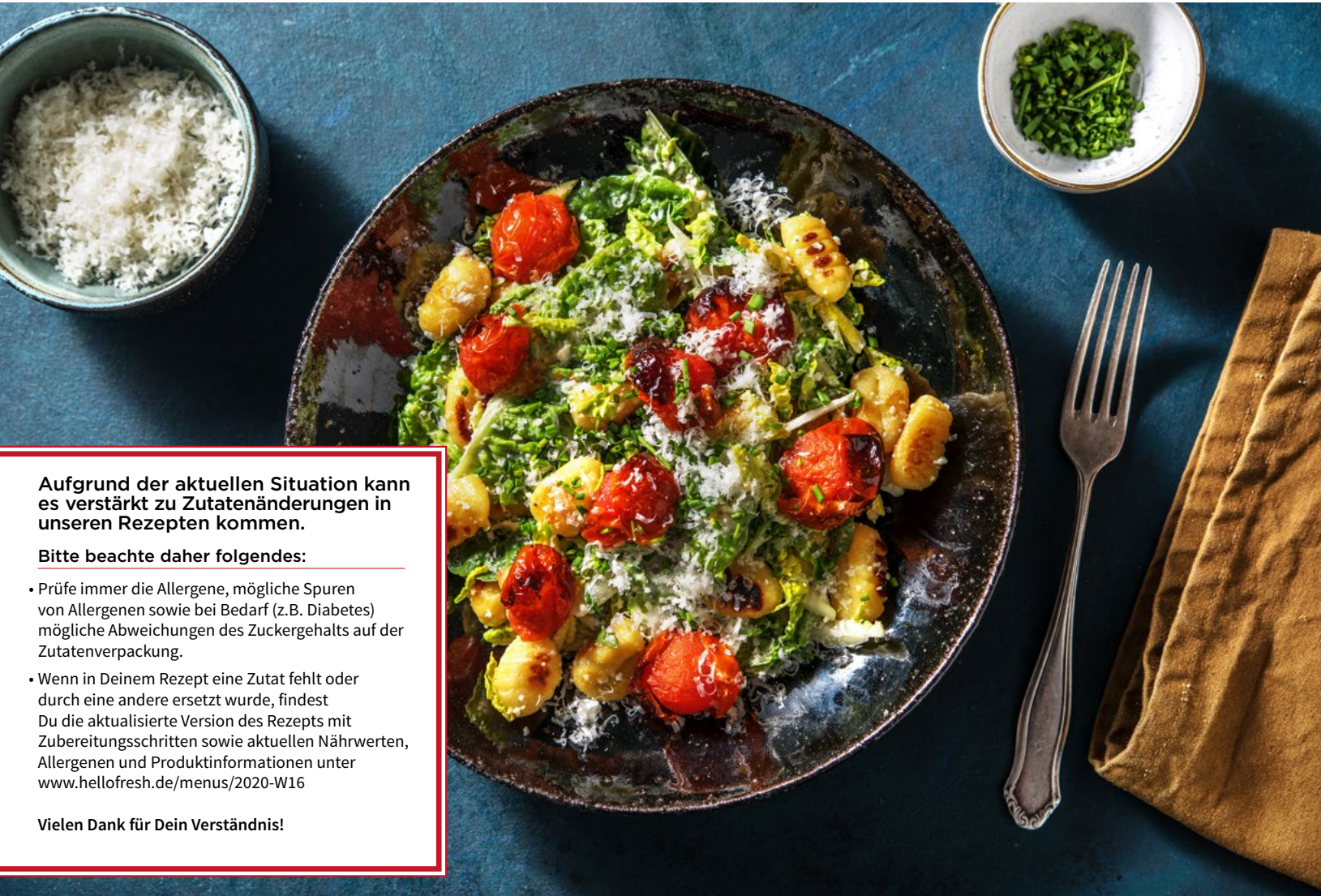


# CAESAR-SALAT MIT GEBRATENEN GNOCCHI, dazu marinierte, gebackene Kirschtomaten



## HELLO GNOCCHI

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



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W16](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W16)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



geraspelter Hartkäse



Joghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Kirschtomaten



frische Gnocchi



Schnittlauch



Worcestersoße



Babyspinat



Rotweinessig

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie



# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Gemüseröhr**, **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, **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. Schüssel für Schritt 3 beiseitestellen.

Während die **Tomaten** backen, 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

In ein hohes Rührgefäß die **Hälfte** des **geraspelten Käses**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, **Worcestersoße** und **Rotweinessig** geben, restlichen **Knoblauch** hinzupressen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Danach mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 FÜR DEN SALAT

**Babyspinat** 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 ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig von dem **Tomatenfond** vom Blech über den **Salat** träufeln. **Salat** mit dem restlichen **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
frische Gnocchi <b>1) 2)</b>	400 g	600 g	800 g
geraspelter Hartkäse <b>2) 5)</b>	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise <b>2) 4)</b>	34 ml	51 ml	85 ml
Joghurt <b>5)</b>	100 g	150 g	200 g
Worcestersoße	4 ml	6 ml	8 ml
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Rotweinessig <b>1) 11)</b>	12 ml	18 ml	24 ml
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	369 kJ/88 kcal	1.939 kJ/464 kcal
Fett	3,33 g	17,51 g
– davon ges. Fettsäuren	0,79 g	4,16 g
Kohlenhydrate	11,90 g	62,60 g
– davon Zucker	2,85 g	14,99 g
Eiweiß	2,30 g	12,11 g
Salz	0,934 g	4,914 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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at