



# 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.



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.

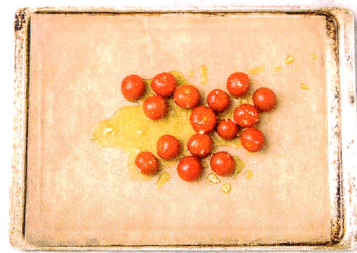


## 1 ZU BEGINN

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

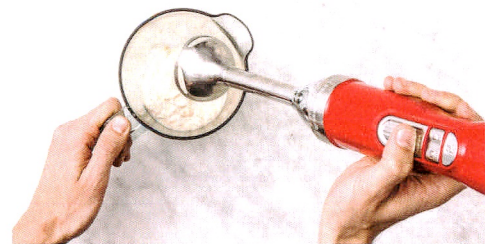
**Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen für 15 Min. backen, bis sie aufgeplatzt und etwas weicher sind. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 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 <b>ES</b>	1	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Gnocchi <b>1)</b> <b>2)</b>	400 g	600 g	800 g
Hartkäse ital. Art <b>2)</b> <b>5)</b>	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise <b>2)</b> <b>4)</b>	40 ml	60 ml	80 ml
Joghurt (0,1 % Fett) <b>5)</b>	100 g	150 g	200 g
Worcestersoße	4 ml <b>6)</b>	6 ml <b>6)</b>	8 ml
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	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* <b>1)</b> <b>11)</b>	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

**6)** 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	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!)

### URSPRUNGSLÄNDER

**ES:** Spanien **DE:** Deutschland

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

#HelloFreshDE

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!