

# Caesar Salad mit gebratenen Gnocchi

dazu marinierte, gebackene Cherry-Tomaten

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 2684 kJ/642 kcal • Tag 5 kochen

21



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
1 hohes Rührgefäß, 1 Knoblauchpresse, 1 Pürierstab und  
1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

|   | 2P              | 3P       | 4P    |
|---|-----------------|----------|-------|
| Knoblauchzehe <b>ES</b>                         | 1               | 1        | 2     |
| Mayonnaise <b>8) 9)</b>                         | 34 ml           | 51 ml    | 68 ml |
| geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>                | 60 g            | 100 g    | 120 g |
| Sahnejoghurt <b>7)</b>                          | 75 g            | 100 g    | 150 g |
| Salatherz (Romana) <b>DE</b>                    | 2               | 3        | 4     |
| Kirschtomaten                                   | 250 g           | 375 g    | 500 g |
| Worcester Sauce                                 | 4 ml**          | 6 ml**   | 8 ml  |
| frische Gnocchi <b>15)</b>                      | 400 g           | 600 g    | 800 g |
| Schnittlauch                                    | 10 g            | 10 g     | 10 g  |
| Zitrone, gewachst <b>UY   RS   ES   AR   TR</b> | 1               | 1        | 1     |
| mittelscharfer Senf <b>9)</b>                   | 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 UY: Uruguay RS: Serbien ES: Spanien AR: Argentinien TR: Türkei



## 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 [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und 1 Prise **Salz\*** vermischen.

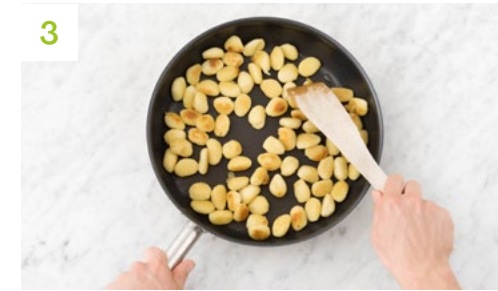
**Tipp:** Wenn Du keinen rohen Knoblauch magst, verwende den ganzen Knoblauch für die Kirschtomaten.



## Tomaten backen

**Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen für 12 Min. backen, bis sie aufgeplatzt und etwas weicher sind.

Schüssel für Schritt 3 aufbewahren und mit dem Rezept fortfahren.



## Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 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, kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.



## Für das Dressing

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

In einem hohen Rührgefäß 40 g [60 g | 80 g] geriebenen **Hartkäse**, **Mayonnaise**, **Sahnejoghurt**, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf**, die Hälfte [drei Viertel | alles] von der **Worcester Sauce** und restlichen **Knoblauch** mit einem Pürierstab fein pürieren.

Danach mit **Saft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Salat

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

**Salatstreifen** in die große Schüssel zu den **Gnocchi** geben und mit dem **Dressing** vermengen.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Anrichten

**Salat** in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** und etwas **Tomatenfond** vom Blech toppen. **Salat** mit dem restlichen **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

