



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



HELLO GNOCCHI

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



geraspelter Hartkäse



Joghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Kirschtomaten



frische Gnocchi



Schnittlauch



Worcestersoße



Salatherz (Romana)

25 [30 | 30] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, **2 große Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 DRESSING ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die **Hälfte** davon in eine große Schüssel umfüllen und kurz zur Seite stellen. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. **Mayonnaise**, **Joghurt**, **Hälfte** des **geraspelten Käses**, **Worcestersoße**, 10 g [15 g | 20 g] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 8** mischen.



4 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 zum **Dressing** umfüllen, kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 FÜR DIE TOMATEN

Dressing in eine weitere große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und 350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben. ½ EL [¾ EL | 1 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Kirschtomaten** in die große Schüssel zum **Knoblauch** geben und mischen. Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei sind.



5 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.



3 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.



6 ANRICHTEN

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen. **Salat** in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** toppen. Für ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig von dem **Tomatenfond** vom Backpapier über den **Salat** träufeln. **Salat** mit dem restlichem **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|-------------------------------------|----------------|--------|-------|
| Knoblauchzehe ES | 1 | 1 | 1 |
| Kirschtomaten | 200 g | 300 g | 400 g |
| frische Gnocchi 1) 2) | 400 g | 600 g | 800 g |
| geraspelter Hartkäse 2) 5) | 40 g | 60 g | 80 g |
| Mayonnaise 2) 4) | 40 ml | 60 ml | 80 ml |
| Joghurt 5) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Worcestersoße | 4 ml ☉ 6 ml ☉ | 6 ml ☉ | 8 ml |
| Salatherz (Romana) ES | 2 | 3 | 4 |
| Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 g |
| Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 1 | 10 g | 15 g | 20 g |
| Wasser* für Schritt 2 | | 350 g | |
| Olivenöl* für Schritt 2 | ½ EL | ¾ EL | 1 EL |
| Öl* 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.

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 550 g) |
|--|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 456 kJ/109 kcal | 2.496 kJ/597 kcal |
| Fett | 5,68 g | 31,07 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 0,77 g | 4,19 g |
| Kohlenhydrate | 11,71 g | 64,08 g |
| – davon Zucker | 3,00 g | 16,40 g |
| Eiweiß | 2,41 g | 13,16 g |
| Salz | 0,957 g | 5,236 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®-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