



Crispy Gnocchi & Speck Salad mit würzigem Dressing

Zubereitung in Airfryer oder Pfanne

Viel Gemüse **Extra schnell** 15 - 25 Min • 733 kcal



Salatherz (Romana)



frische Gnocchi, vorgekocht



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



Worcester Sauce



Naturjoghurt aus Saland



mittelscharfer Senf



Zitrone, gewachst



Tomate



Frühstücksspeck in Scheiben



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Salatherz (Romana)	2 x	170 g	4 x	170 g
frische Gnocchi, vorgekocht (13) 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) 8)	2 x	40 g	4 x	40 g
Mayonnaise (8) 9)	1 x	25 g	1 x	50 g
Worcester Sauce (11)	0,5 x	8 g**	1 x	8 g
Naturjoghurt aus Saland (7)	1 x	75 g	2 x	75 g
mittelscharfer Senf (9)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Zitrone, gewachst	0,5 x	90 g**	1 x	90 g
Tomate	2 x	100 g	4 x	100 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x	75 g	2 x	75 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

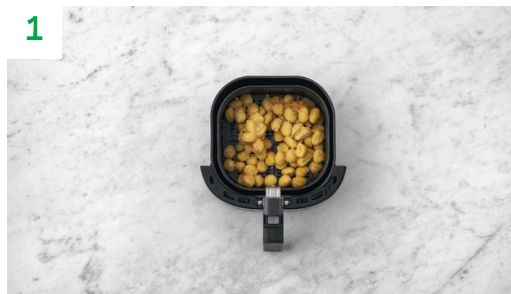
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	487 kJ/116 kcal	3067 kJ/733 kcal
Fett	6,1 g	38,3 g
– davon ges. Fettsäuren	2,2 g	14,1 g
Kohlenhydrate	10,5 g	66,1 g
– davon Zucker	2,3 g	14,4 g
Eiweiß	4,5 g	28,4 g
Salz	0,78 g	4,91 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 (11) Soja (13) Glutenhaltiges Getreide (15) Weizen

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



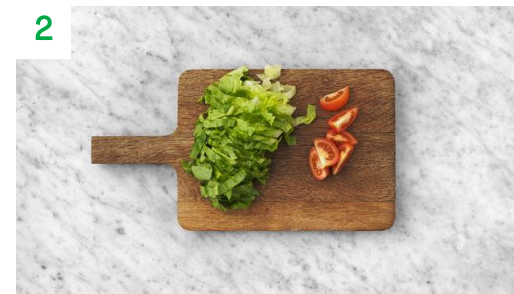
Gnocchi braten

In einer grossen Schüssel Gnocchi mit Hälfte Hartkäse vermengen und in den Frittierkorb des Airfryers geben.

Bei 200 Grad 8 Minuten backen, bis die Gnocchi goldbraun sind. Je nach Airfryer zwischendurch einmal den Korb durchschütteln.

Tipp: Wenn der Käse nicht an den Gnocchi haften bleibt, gib 1 TL Öl* in die Schüssel.

Tipp: Du kannst die Gnocchi auch in etwas Öl* in einer grossen Bratpfanne anbraten.



Gemüse schneiden

Tomaten halbieren, in 1 cm Spalten schneiden und leicht salzen*.

Romanasalat längs halbieren und in 2 cm Streifen schneiden.



Speck braten

Eine grosse Bratpfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen.

Speck darin 1 – 2 Min. pro Seite anbraten, bis er knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Wenn Du knusprigen Speck magst, brate ihn weitere 1 – 2 Min. an.

Tipp: Du kannst den Speck auch ohne Fettzugabe 3 – 4 Min. in einer grossen Bratpfanne anbraten.



Für das Dressing

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

In einer grossen Schüssel restlichen Hartkäse, Mayonnaise, Joghurt, Senf, Worcester Sauce zu einem Dressing verrühren. Mit Saft von 2 [4] Zitronenspalten, Salz* und Pfeffer* abschmecken.



Salat vollenden

Salat und Tomate unter das Dressing heben.



Anrichten

Salat auf tiefe Teller verteilen und mit knusprigen Gnocchi und Speck toppen.

En Guete!

AirFryer

Dieses Airfryer-Rezept spart Zeit und bringt Crunch auf den Teller. Wie hat's geklappt – und ist das was, das Du gern öfter auf dem Menü sehen würdest? Dein Feedback hilft uns, noch besser zu werden!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

