

Caesar Salad mit gebratenen Gnocchi

dazu marinierte, gebackene Cherry-Tomaten

15

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Viel Gemüse | Family | 30 – 40 Minuten • 2.629 kJ/628 kcal • Tag 3 kochen



Knoblauchzehe



Mayonnaise



geriebener Hartkäse



Naturjoghurt



Salatherz (Romana)



Cherry-Tomaten



Worcester Sauce



frische Gnocchi



Schnittlauch



Zitrone



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 Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Knoblauchpresse, 1 Stabmixer und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x	17 ml	4 x	17 ml
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x	20 g	3 x	40 g
Naturjoghurt 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Salatherz (Romana)	2 x	170 g	4 x	170 g
Cherry-Tomaten	1 x	250 g	1 x	500 g
Worcester Sauce	0.5 x	8 ml**	1 x	8 ml
frische Gnocchi 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
Zitrone	1 x	90 g**	1 x	90 g
mittelscharfer Senf 9)	0.5 x	10 ml**	1 x	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. 1.000 g)
Brennwert	418 kj/100 kcal	2629 kj/628 kcal
Fett	5.57 g	35.04 g
– davon ges. Fettsäuren	1.56 g	9.82 g
Kohlenhydrate	8.76 g	55.12 g
– davon Zucker	2.24 g	14.09 g
Eiweiss	3.05 g	19.21 g
Salz	0.748 g	4.711 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!).



Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Knoblauch abziehen.

Cherry-Tomaten in eine grosse Schüssel geben, Hälfte des **Knoblauchs** dazupressen und mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und 1 Prise **Salz*** vermischen.

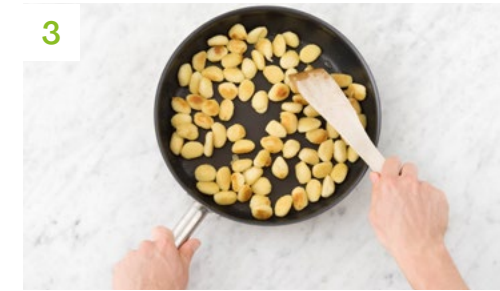
Tipp: Wenn Du keinen rohen Knoblauch magst, verwende den ganzen Knoblauch für die **Cherry-Tomaten**.



Tomaten backen

Cherry-Tomaten 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 aufbewahren und mit dem Rezept fortfahren.



Gnocchi braten

In einer grossen Bratpfanne 1 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 [80 g] **geriebenen Hartkäse**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, die Hälfte [alles] vom **Senf**, die Hälfte [alles] von der **Worcester Sauce** und **restlichen Knoblauch** mit einem Stabmixer fein pürieren.

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



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.



Anrichten

Salat in Schüsseln anrichten und mit **Cherry-Tomaten** und etwas von dem **Tomatenfond** vom Blech toppen.

Salat mit dem **restlichen Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Caesar salad with fried gnocchi and marinated, baked cherry tomatoes

15

Vegetarian Under 650 calories Lots of vegetables Family 30-40 minutes • 2.629 kj/628 kcal • Cook on day 2



Garlic cloves



Mayonnaise



Grated hard cheese



Plain yoghurt



Lettuce heart (romaine)



Cherry tomatoes



Worcester sauce



Fresh gnocchi



Chives



Lemon



Medium-hot mustard



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

Good to have at hand

Oil*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 garlic press, 1 hand blender and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise 8 9	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Grated hard cheese 7 8	1 x	20 g	3 x	40 g
Plain yoghurt 7	1 x	100 g	1 x	200 g
Romaine lettuce heart	2 x	170 g	4 x	170 g
Cherry tomatoes	1 x	250 g	1 x	500 g
Worcester sauce	0.5 x	8 ml**	1 x	8 ml
Fresh gnocchi 15	1 x	400 g	1 x	800 g
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g
Lemon	1 x	90 g**	1 x	90 g
Medium-hot mustard 9	0.5 x	10 ml**	1 x	10 ml

Oil*
Salt*, pepper*
Amounts specified in text
According to taste

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	418 kJ/100 kcal	2.629 kJ/628 kcal
Fat	5.57 g	35.04 g
- incl. saturated fats	1.56 g	9.82 g
Carbohydrate	8.76 g	55.12 g
- incl. sugar	2.24 g	14.09 g
Protein	3.05 g	19.21 g
Salt	0.748 g	4.711 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7** Milk (including lactose) **8** Eggs **9** Mustard **15** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Get started

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Peel the garlic.

Put cherry tomatoes in a large bowl, press in half of the garlic, and mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and 1 pinch of salt*.

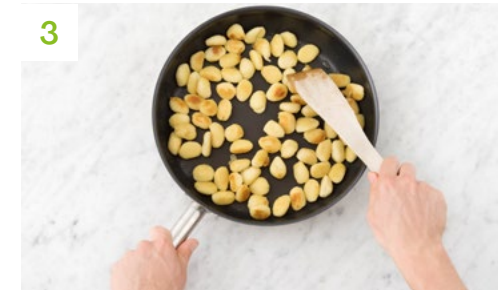
Tip: If you don't like raw garlic, use all the garlic for the cherry tomatoes.



Bake tomatoes

Put cherry tomatoes on a baking tray lined with baking paper and bake in the oven for 15 min. until they have burst open and softened a little.

Keep bowl for step 3 and proceed with recipe.



Sauté gnocchi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat and fry gnocchi for 5-8 min., stirring occasionally, until crispy and lightly browned.

Pour the gnocchi into the large bowl, set it aside and let it cool slightly.



For the dressing

Cut the lemon into 6 wedges.

In a tall mixing bowl, finely purée 40 g [80 g] grated hard cheese, mayonnaise, yoghurt, half [all] of the mustard, half [all] of the Worcester sauce, and the remaining garlic using a hand blender.

Then season with juice from 1 [2] lemon wedge, salt* and pepper*.



For the salad

Cut lettuce heart in half, remove stalk and cut lettuce halves lengthways into wide strips.

Add strips of lettuce to the gnocchi in the large bowl and mix with the dressing.

Cut the chives into thin rolls.



Serve

Serve salad in bowls and top with cherry tomatoes and a little of the tomato stock from the tray.

Sprinkle salad with remaining hard cheese and chive rolls.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Salade César aux gnocchi dorés, avec des tomates cerises marinées cuites au four

Végétarien Moins de 650 calories Beaucoup de légumes Famille 30 – 40 minutes • 2.629 kj/628 kcal • Cuisiner dans les 2 jours

15



Gousse d'ail



Mayonnaise



Fromage à Fromage
à pâte dure râpé



Yogourt nature



Laitue romaine



Tomates cerises



Sauce Worcester



Gnocchi frais



Ciboulette



Citron



Moutarde mi- forte



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, poivre*, sel*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 bol mélangeur, 1 presse-ail, 1 mixeur et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mayonnaise 8 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Fromage à pâte dure râpé 7 8)	1 x 20 g	3 x 40 g
Yogourt nature 7)	1 x 40 g	3 x 40 g
Salade (romaine)	1 x 100 g	1 x 200 g
Tomates cerises	2 x 170 g	4 x 170 g
Sauce Worcester	1 x 250 g	1 x 500 g
Gnocchi frais 15)	0.5 x 8 ml**	1 x 8 ml
Ciboulette	1 x 400 g	1 x 800 g
Citron	1 x 10 g**	1 x 10 g
Moutarde mi-forte 9)	1 x 90 g**	1 x 90 g
Huile*	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml
Sel*, poivre*	Détails dans le texte selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	418 kJ/100 kcal	2.629 kJ/628 kcal
Lipides	5.57 g	35.04 g
- dont acides gras saturés	1.56 g	9.82 g
Glucides	8.76 g	55.12 g
- dont sucre	2.24 g	14.09 g
Protéines	3.05 g	19.21 g
Sel	0.748 g	4.711 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (y compris le lactose) **8**) œufs **9**) moutarde **15**) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Peler l'ail.

Mettre les **tomates cerises** dans un grand saladier, y presser la moitié de l'ail et mélanger avec 1 cs [2 cs] d'huile* et 1 pincée de sel*.

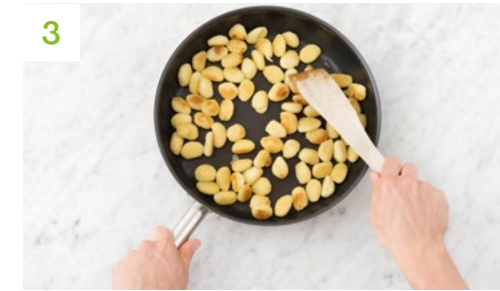
Astuce : si vous n'aimez pas l'ail cru, utilisez tout l'ail pour les tomates cerises.



Faire cuire les tomates

Placer les **tomates cerises** sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner 15 min. jusqu'à ce qu'elles éclatent et se ramollissent.

Réserver le saladier pour l'étape 3 et continuer la recette.



Faire revenir les gnocchis

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen, y faire revenir les **gnocchi** 5 à 8 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés.

Mettre les **gnocchi** dans le saladier, mettre de côté et laisser un peu refroidir.



Préparer la vinaigrette

Couper le citron en 6 quartiers.

Dans un récipient profond, réduire en purée 40 g [80 g] de fromage à pâte dure râpé, la mayonnaise, le yogourt, la moitié [l'ensemble] de la moutarde, la moitié [l'ensemble] de la sauce Worcester et le reste de l'ail à l'aide d'un mixeur.

Assaisonner ensuite avec le jus d'1 [2] citron(s), du sel* et du poivre*.



Pour la salade

Couper la laitue en deux, retirer la partie centrale et trancher les feuilles en bandes larges.

Mettre les bandes de salade dans le saladier avec les gnocchi et mélanger avec la vinaigrette.

Couper la ciboulette en fines rondelles.



Dresser

Disposer la salade dans des saladiers et garnir de tomates cerises et d'un peu de fond de tomate de la plaque de four.

Parsemer la salade du reste de fromage à pâte dure et de petits rouleaux de ciboulette.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

