

Caesar-Salat mit gebratenen Gnocchi

dazu marinierte, gebackene Cherry-Tomaten

30 – 40 Minuten • 1.983 kj/474 kcal • Tag 3 kochen

15



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Hartkäse geraspelt



Naturjoghurt



Salatherz (Romana)



Cherry-Tomaten



Worcestersauce



Frische Gnocchi



Schnittlauch



mittelscharfer Senf

Gut, im Haus zu haben

Rotweinessig*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

Was Du benötigst

1 Backbleche, 1 Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Pürierstab, und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise 2) 4)	1 x	17 ml	2 x	17 ml
Hartkäse geraspelt 5)	1 x	40 g	2 x	40 g
Naturjoghurt 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Salatherz (Romana)	2 x	170 g	4 x	170 g
Cherry-Tomaten	1 x	200 g	1 x	400 g
Worcester Sauce	0.5 x	8 ml**	1 x	8 ml
Frische Gnocchi 1)	1 x	400 g	1 x	800 g
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
mittelscharfer Senf 4)	0.5 x	10 ml**	1 x	10 ml
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL		je 2 EL	
Rotweinessig* für Schritt 4	1 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. 1.000 g)
Brennwert	370 kJ/88 kcal	1.983 kJ/474 kcal
Fett	4.25 g	22.79 g
– davon ges. Fettsäuren	0.94 g	5.02 g
Kohlenhydrate	9.85 g	52.82 g
– davon Zucker	2.20 g	11.81 g
Eiweiss	2.28 g	12.20 g
Salz	0.800 g	4.288 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.



Zu Beginn

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.



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

In einem hohen Rührgefäss die Hälfte des **geraspelten Käses**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, Hälfte [alles] vom **Senf**, **restlichen Knoblauch**, **Worcestersauce** und 1 EL [2 EL] **Rotweinessig*** mit einem Stabmixer fein pürieren. Danach mit **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!



Caesar salad with fried gnocchi and marinated, baked cherry tomatoes

30 – 40 minutes • 1.983 kj/474 kcal • Cook on day 3

15



Garlic cloves



Mayonnaise



Hard cheese, grated



Natural yoghurt



Lettuce heart (romaine)



Cherry tomatoes



Worcester sauce



Fresh gnocchi



Chives



Medium-hot mustard

Good to have at hand

Red wine vinegar*, pepper*, salt*, oil*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

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

What you need

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

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise 2) 4)	1 x	17 ml	2 x	17 ml
Hard cheese, grated 5)	1 x	40 g	2 x	40 g
Natural yoghurt 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Lettuce heart (romaine)	2 x	170 g	4 x	170 g
Cherry tomatoes	1 x	200 g	1 x	400 g
Worcester sauce	0.5 x	8 ml **	1 x	8 ml
Fresh gnocchi 1)	1 x	400 g	1 x	800 g
Chives	1 x	10 g **	1 x	10 g
Medium-hot mustard 4)	0.5 x	10 ml **	1 x	10 ml
Oil* for steps 1 and 3	1 tbsp. each		2 tbsp. each	

Red wine vinegar* for step 4

Salt*, pepper* 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	370 kJ/88 kcal	1.983 kJ/474 kcal
Fat	4.25 g	22.79 g
- incl. saturated fats	0.94 g	5.02 g
Carbohydrate	9.85 g	52.82 g
- incl. sugar	2.20 g	11.81 g
Protein	2.28 g	12.20 g
Salt	0.800 g	4.288 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: 1) Cereals containing gluten 2) Eggs 4) Mustard 5) Milk.



To start off

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***.



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

In a tall mixing bowl, finely **purée** half of the **grated cheese, mayonnaise, yoghurt**, half [all] of the **mustard**, the rest of the **garlic, Worcester sauce**, and 1 tbsp. [2 tbsp.] **red wine vinegar*** with a hand blender. Then season with **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 the **salad** with the rest of the **hard cheese** and the **chive rolls**.

Bon appetit!

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

30 – 40 minutes • 1.983 kj/474 kcal • Cuisiner au 3e jour

15



Gousse d'ail



Mayonnaise



Fromage à pâte
dure râpée



Yogourt nature



Laitue romaine



Tomates cerises



Sauce Worcester



Gnocchi frais



Ciboulette



Moutarde mi-forte

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

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

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four, du papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 bol mixeur, 1 presse-purée et 1 grand saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gousses d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mayonnaise 2) 4)	1 x 17 ml	2 x 17 ml
Fromage à pâte dure râpé 5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Yogourt nature 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Laitue romaine	2 x 170 g	4 x 170 g
Tomates cerises	1 x 200 g	1 x 400 g
Sauce Worcester	0.5 x 8 ml **	1 x 8 ml
Gnocchi frais 1)	1 x 400 g	1 x 800 g
Ciboulette	1 x 10 g **	1 x 10 g
Moutarde mi-forte 4)	0.5 x 10 ml **	1 x 10 ml
Huile* pour les étapes 1 et 3	1 cs chaque	2 cs chaque
Huile d'olive* pour l'étape 4	1 cs	2 cs

Sel*, poivre* selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenez 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	370 kJ/88 kcal	1.983 kJ/474 kcal
Lipides	4.25 g	22.79 g
- dont acides gras saturés	0.94 g	5.02 g
Glucides	9.85 g	52.82 g
- dont sucre	2.20 g	11.81 g
Protéines	2.28 g	12.20 g
Sel	0.800 g	4.288 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 : 1) céréales contenant du gluten 2) oeufs 4) moutarde 5) lait.



Pour commencer

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***.



Préparer la sauce

Dans un grand bol mixeur, mixer la moitié du fromage **râpé**, la **mayonnaise**, le **yogourt**, la moitié [**l'ensemble**] de la **moutarde**, le **restede l'ail**, la **sauce Worcester** et 1 cs [2 cs] de **vinaigre de vin rouge*** avec un mixeur. Ensuite, **saler*** et **poivrer***.



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.



Pour la salade

Couper la salade en deux, retirer la partie centrale et trancher les feuilles en bandes larges. Mettre les bandes de salade dans le grand saladier avec les **gnocchi** et mélanger avec la **vinaigrette**. Couper la **ciboulette** en petits rouleaux.



Faire revenir les gnocchi

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 grand saladier, réserver brièvement et laisser un peu refroidir.



Dresser

Disposer la salade dans des bols et garnir de **tomates cerises** et d'un peu du jus de **tomate** de la plaque de four. Parsemer la **salade** du reste de **fromage à pâte dure** et des **rouleaux de ciboulette**.

Bon appétit !