

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

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.



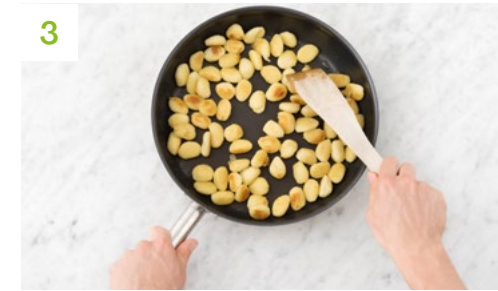
Zu Beginn

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!

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 !