

Gnocchi-Salat mit selbst gemachtem Caesar-Dressing dazu marinierte, gebackene Cherry-Tomaten

Vegetarisch | unter 650 Kalorien | Viel Gemüse | 30 – 40 Minuten • 588 kcal • Tag 3 kochen



frische Gnocchi



Cherry-Tomaten



Joghurt



geriebener Hartkäse



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Salatherz (Romana)



Worcester Sauce



Schnittlauch



Zitrone



mittelscharfer Senf



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Knoblauchpresse, 1 Stabmixer und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Gnocchi 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Cherry-Tomaten	1 x 250 g	1 x 500 g
Joghurt 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	3 x 40 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g
Salatherz (Romana)	2 x 170 g	4 x 170 g
Worcester Sauce	0.5 x 8 ml**	1 x 8 ml
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

**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. 610 g)
Brennwert	401 kJ/ 96 kcal	2459 kJ/ 588 kcal
Fett	5.06 g	31.00 g
- davon ges. Fettsäuren	1.40 g	8.55 g
Kohlenhydrate	8.80 g	53.92 g
- davon Zucker	2.09 g	12.79 g
Eiweiss	3.08 g	18.89 g
Salz	0.748 g	4.581 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!)



1 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.

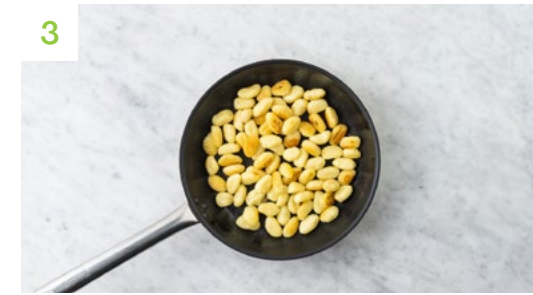
Tipp: Wenn Du keinen rohen Knoblauch magst, verwende den ganzen Knoblauch für die Cherry-Tomaten.



2 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.



3 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.



4 Für das Dressing

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

In einem hohen Rührgefäss 40 g [80 g] **Käse**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, restlichen **Knoblauch**, die Hälfte [alles] vom **Senf** und die Hälfte [alles] von der **Worcestersauce** mit einem Stabmixer fein pürieren.

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



5 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.



6 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 und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Gnocchi salad with homemade Caesar dressing served with marinated baked cherry tomatoes

Vegetarian Under 650 calories Lots of vegetables 30–40 minutes • 588 kcal • Cook on day 3

21



Fresh gnocchi



Cherry tomatoes



Yoghurt



Grated hard cheese



Garlic clove



Mayonnaise



Romaine lettuce heart



Worcester sauce



Chives



Lemon



Medium-hot mustard

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Oil*, pepper*, salt*

Cooking utensils

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	
Fresh gnocchi 15	1 x	400 g	1 x	800 g
Cherry tomatoes	1 x	250 g	1 x	500 g
Yoghurt 7	1 x	75 g	2 x	75 g
Grated hard cheese 7 8	1 x	20 g	3 x	40 g
	1 x	40 g		
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Mayonnaise 8 9	1 x	25 g	1 x	50 g
Romaine lettuce heart	2 x	170 g	4 x	170 g
Worcester sauce	0.5 x	8 ml**	1 x	8 ml
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

**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. 610 g)
Calories	401 kJ/ 96 kcal	2459 kJ/ 588 kcal
Fat	5.06 g	31.00 g
- of which saturated fats	1.40 g	8.55 g
Carbohydrate	8.80 g	53.92 g
- of which sugar	2.09 g	12.79 g
Protein	3.08 g	18.89 g
Salt	0.748 g	4.581 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 the 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*.

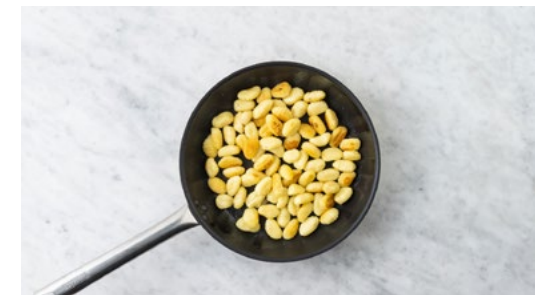
Tip: If you don't like raw garlic, use all the garlic for the cherry tomatoes.



Bake the tomatoes

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

Keep the bowl for step 3 and continue with the recipe.



Sauté the gnocchi

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on medium heat and fry the 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 blend 40 g [80 g] cheese, mayonnaise, yoghurt, the remaining garlic, half [all] of the mustard and half [all] of the Worcester sauce using a hand blender.

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

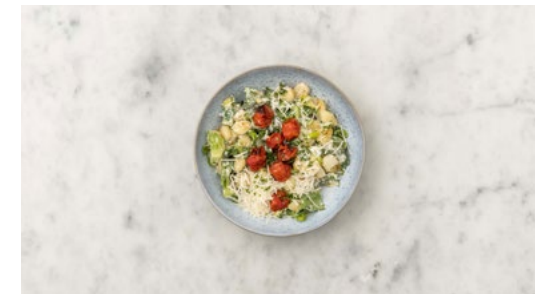


For the salad

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

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

Chop the chives into small rings.



Serve

Serve the salad in bowls and top with the cherry tomatoes and a some of the tomato juice from the baking tray.

Sprinkle the salad with the remaining hard cheese and chives and enjoy.

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 de gnocchi avec vinaigrette César maison accompagnée de tomates cerises marinées et cuites au four

Végétarien | Moins de 650 calories | Beaucoup de légumes | 30 – 40 minutes • 588 kcal • Cuisiner au 3e jour

21



Gnocchi frais



Tomates cerises



Yogourt



Fromage à pâte dure râpé



Gousse d'ail



Mayonnaise



Laitue romaine



Sauce Worcester



Ciboulette



Citron



Moutarde mi-forte



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile*, poivre*, sel*

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Gnocchi frais 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Tomates cerises	1 x 250 g	1 x 500 g
Yogourt 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	3 x 40 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	1 x 50 g
Laitue romaine	2 x 170 g	4 x 170 g
Sauce Worcester	0,5 x 8 ml**	1 x 8 ml
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Citron	1 x 90 g**	1 x 90 g
Moutarde mi-forte 9)	0,5 x 10 ml**	1 x 10 ml

**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. 610 g)
Valeur calorique	401 kJ/ 96 kcal	2459 kJ/ 588 kcal
Lipides	5,06 g	31,00 g
- dont acides gras saturés	1,40 g	8,55 g
Glucides	8,80 g	53,92 g
- dont sucre	2,09 g	12,79 g
Protéines	3,08 g	18,89 g
Sel	0,748 g	4,581 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 (comprenant du 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 chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Peler l'ail.

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

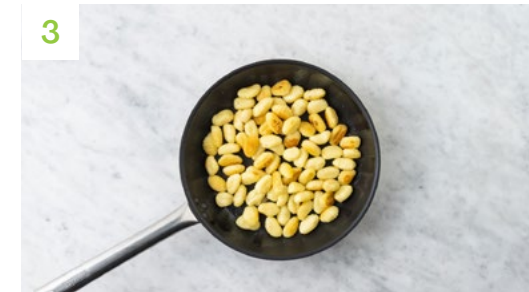
Astuce : si vous n'aimez pas l'ail cru, utilisez tout l'ail pour les tomates cerises.



Faire cuire les tomates

Placer les tomates cerises sur une plaque de cuisson 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 sauce

Couper le citron en 6.

Dans un bol mélangeur, réduire en fine purée 40 g [80 g] de fromage, la mayonnaise, le yogourt, le reste de l'ail, la moitié [la totalité] de la moutarde et la moitié [la totalité] de la sauce Worcester à l'aide d'un mixeur.

Assaisonner ensuite avec le jus de 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 petits rouleaux.



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 sur la salade le reste de fromage à pâte dure et des rouleaux de ciboulette et déguster.

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 !

