

# Caesar-Salat mit gebratenen Gnocchi, dazu marinierte, gebackene Cherry-Tomaten

30 – 40 Minuten • 2.433 kj/582 kcal • Veggie

3



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Hartkäse geraspelt



Joghurt



Salatherz (Romana)



Cherry-Tomaten



Worcestersauce



Frise Gnocchi



Schnittlauch

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

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

## Was Du benötigst

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

## Zutaten 2 | 4 Personen

|   | 2P    |                | 4P  |         |
|---|-------|----------------|-----|---------|
| Knoblauchzehe                             | 1 x   | 4 g**          | 1 x | 4 g     |
| Mayonnaise <b>2) 4)</b>                   | 2 x   | 17 ml          | 4 x | 17 ml   |
| Hartkäse geraspelt <b>5)</b>              | 1 x   | 40 g           | 2 x | 40 g    |
| Joghurt <b>5)</b>                         | 1 x   | 100 g          | 1 x | 200 g   |
| Salatherz (Romana)                        | 2 x   | 170 g          | 4 x | 170 g   |
| Cherry-Tomaten                            | 1 x   | 200 g          | 2 x | 400 g   |
| Worcester Sauce                           | 0.5 x | 8 ml**         | 1 x | 8 ml    |
| Schnittlauch                              | 1 x   | 10 g**         | 1 x | 10 g    |
| Frische Gnocchi <b>1)</b>                 | 1 x   | 400 g          | 1 x | 800 g   |
| Rotweinessig* <b>1) 11)</b> für Schritt 4 |       | 1 EL           |     | 2 EL    |
| Öl* für Schritt 1 und 3                   |       | je 1 EL        |     | je 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               | 449 kJ/107 kcal | 2.433 kJ/582 kcal     |
| Fett                    | 5.49 g          | 29.75 g               |
| - davon ges. Fettsäuren | 1.09 g          | 5.93 g                |
| Kohlenhydrate           | 11.92 g         | 64.61 g               |
| - davon Zucker          | 3.13 g          | 16.95 g               |
| Eiweiss                 | 2.27 g          | 12.31 g               |
| Salz                    | 0.95 g          | 5.14 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 oder Eierzeugnisse **4)** Senf oder Senferzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschliesslich Laktose).



## 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.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren. Schüssel für Schritt 3 beiseitestellen.



## 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 und kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.



## Für Das Dressing

In einem hohen Rührgefäss Hälfte des geraspelten **Käses**, **Mayonnaise**, **Joghurt**, **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** toppen. Für ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig von dem **Tomatenfond** vom Blech über den **Salat** träufeln. **Salat** mit dem restlichen **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

## En Guete!



# Caesar salad with fried gnocchi and marinated, baked cherry tomatoes

30 – 40 minutes • 2,433 kj/582 kcal • Cook on day 2

3



Garlic cloves



Mayonnaise



Hard cheese, grated



Yoghurt



Lettuce heart (romaine)



Cherry tomatoes



Worcester sauce



Fresh gnocchi



Chives

Good to have at hand  
Oil\*, salt\*, pepper\*

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

## Ingredients for 2 | 4 persons

|   | 2P                 |        | 4P           |       |
|---|--------------------|--------|--------------|-------|
| Garlic cloves                               | 1 x                | 4 g**  | 1 x          | 4 g   |
| Mayonnaise <b>2) 4)</b>                     | 2 x                | 17 ml  | 4 x          | 17 ml |
| Hard cheese, grated <b>5)</b>               | 1 x                | 40 g   | 2 x          | 40 g  |
| Yoghurt <b>5)</b>                           | 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  | 2 x          | 400 g |
| Worcester sauce                             | 0.5 x              | 8 ml** | 1 x          | 8 ml  |
| Chives                                      | 1 x                | 10 g** | 1 x          | 10 g  |
| Fresh gnocchi <b>1)</b>                     | 1 x                | 400 g  | 1 x          | 800 g |
| Red wine vinegar* <b>1) 11)</b> for steps 4 | 1 tbsp.            |        | 2 tbsp.      |       |
| Oil* for steps 1 and 3                      | 1 tbsp. each       |        | 2 tbsp. each |       |
| 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. 1,000 g) |
|------------------------|-----------------|---------------------------|
| Calories               | 449 kJ/107 kcal | 2,433 kJ/582 kcal         |
| Fat                    | 5.49 g          | 29.75 g                   |
| - incl. saturated fats | 1.09 g          | 5.93 g                    |
| Carbohydrate           | 11.92 g         | 64.61 g                   |
| - incl. sugar          | 3.13 g          | 16.95 g                   |
| Protein                | 2.27 g          | 12.31 g                   |
| Salt                   | 0.95 g          | 5.14 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 and egg products **4)** Mustard and mustard products **5)** Milk and milk products (including lactose).



## 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 have softened a little.

In the meantime, proceed with the recipe. Set aside the bowl for step 3.



## 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**, **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. Put the strips of **lettuce** into the large bowl with the **gnocchi** and mix with the **dressing**. Cut the **chives** into thin rolls.



## Serve

Serve **salad** in bowls and top with **cherry tomatoes**. For extra flavour, drizzle a little of the **tomato juice** from the tray over the **salad**. 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 • 2 433 kj/582 kcal • Cuisiner au 2e jour

3



Gousse d'ail



Mayonnaise



Fromage râpé



Yogourt



Laitue romaine



Tomates cerises



Sauce Worcester



Gnocchi frais



Ciboulette



Vinaigre de vin rouge

# 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 recouverte de papier sulfurisé, 1 grande poêle, 1 grand saladier, 1 grand bol mixeur, 1 râpe à légumes, 1 presse-ail et 1 mixeur

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

|  | 2 portions      | 4 portions  |
|--|-----------------|-------------|
| Gousse d'ail                                       | 1 x 4 g **      | 1 x 4 g     |
| Mayonnaise <b>2) 4)</b>                            | 2 x 17 ml       | 5 x 17 ml   |
| Fromage râpé <b>5)</b>                             | 1 x 40 g        | 2 x 40 g    |
| Yogourt <b>5)</b>                                  | 1 x 100 g       | 1 x 200 g   |
| Laitue romaine                                     | 2 x 170 g       | 4 x 170 g   |
| Tomates cerises                                    | 1 x 200 g       | 2 x 400 g   |
| Sauce Worcester                                    | 0,5 x 8 ml **   | 1 x 8 ml    |
| Ciboulette   | 1 x 10 g **     | 1 x 10 g ** |
| Gnocchi frais <b>1)</b>                            | 1 x 400 g       | 1 x 800 g   |
| Vinaigre de vin rouge* <b>1)11)</b> pour l'étape 4 | 1 cs            | 2 cs        |
| Huile* pour les étapes 1 et 3                      | 1 cs chaque     | 2 cs chaque |
| 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           | 449 kJ/107 kcal | 2 433 kJ/582 kcal      |
| Graisse                    | 5.49 g          | 29.75 g                |
| - dont acides gras saturés | 1.09 g          | 5.93 g                 |
| Glucides                   | 11.92 g         | 64.61 g                |
| - dont sucre               | 3.13 g          | 16.95 g                |
| Protéines                  | 2.27 g          | 12.31 g                |
| Sel                        | 0.95 g          | 5.14 g                 |

Notes 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)** œufs ou produits à base d'œufs **4)** moutarde ou produits à base de moutarde **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose).



### 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 saladier, réduire en purée fine la moitié du **fromage râpé**, la **mayonnaise**, le **yogourt**, la **sauce Worcester** et le 1 cs [2 cs] **Vinaigre de vin rouge** à l'aide d'un mixeur. Ensuite, **saler\*** et **poivrer\***.



### Faire cuire les tomates

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

Continuer pendant ce temps la recette. Réserver le saladier pour l'étape 3.



### Pour la salade

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

Ajouter les lanières de **salade** dans le grand saladier aux **gnocchi** et mélanger à la **vinaigrette**. Couper la **ciboulette** en petits rouleaux.



### Faire dorer 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**. Pour obtenir une saveur supplémentaire, verser un peu du jus de **tomate** restant dans la plaque de four sur la **salade**. Parsemer la **salade** du reste de **fromage à pâte dure** et des **rouleaux de ciboulette**.

**Bon appétit !**