



Crispy Gnocchi & Bacon Salad mit würzigem Dressing

Zubereitung in Airfryer oder Pfanne

Viel Gemüse **Extra schnell** 15 - 25 Min • 756 kcal



Salatherz (Romana)



frische Gnocchi, vorgekocht



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



Worcester Sauce



Naturjoghurt



mittelscharfer Senf



Zitrone, gewachst



Tomate



Bacon (Scheiben)

Gewinne 1 von 10 Ninja CRISPI Glas-Air-Fryern

Bestelle zwischen dem 24.01. und 08.03. zwei Kochboxen und lege jeweils mindestens ein Gericht mit dem Label **AIR-FRYER** in Deinen Warenkorb. Du landest damit automatisch im Lostopf!

Für exklusive **10 % Rabatt** auf das Ninja-Sortiment scanne jetzt den QR Code.

* Alle Infos zu den Teilnahmebedingungen findest Du online im Menü.



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*

Zutaten 2 - 4 Personen

	2P	3P	4P
Salatherz (Romana) IN ID	300 g	450 g	600 g
frische Gnocchi, vorgekocht (13) (15)	400 g	600 g	800 g
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) (8)	80 g	120 g	160 g
Mayonnaise (8) (9)	25 g	50 g	50 g
Worcester Sauce (11)	4 g**	6 g**	8 g
Naturjoghurt (7)	75 g	100 g	150 g
mittelscharfer Senf (9)	10 ml	10 ml	20 ml
Zitrone, gewachst ZA ES AR EG	0,5 **	0,8 **	1
Tomate ES MA NL	2	3	4
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g

**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.)

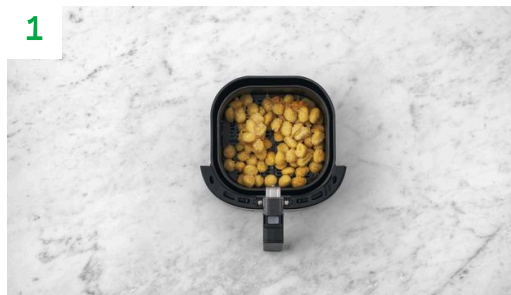
	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brenwert	495 kJ/118 kcal	3163 kJ/756 kcal
Fett	5,8 g	37 g
- davon ges. Fettsäuren	2,5 g	16,2 g
Kohlenhydrate	11,2 g	71,4 g
- davon Zucker	3 g	18,9 g
Eiweiß	5,1 g	32,4 g
Salz	0,76 g	4,86 g

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 11) Soja 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: IN: Indien ID: Indonesien ZA: Südafrika ES: Spanien AR: Argentinien EG: Ägypten MA: Marokko NL: Niederlande



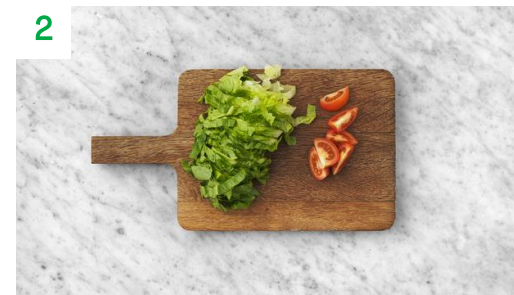
Gnocchi braten

In einer großen Schüssel Gnocchi mit Hälfte Hartkäse vermengen und in den Frittierkorb des Airfryers geben.

Bei 200 Grad 8 Minuten backen, bis die Gnocchi goldbraun sind. Je nach Airfryer zwischendurch einmal den Korb durchschütteln.

Tipp: Wenn der Käse nicht an den Gnocchi haften bleibt, gib 1 TL Öl* in die Schüssel.

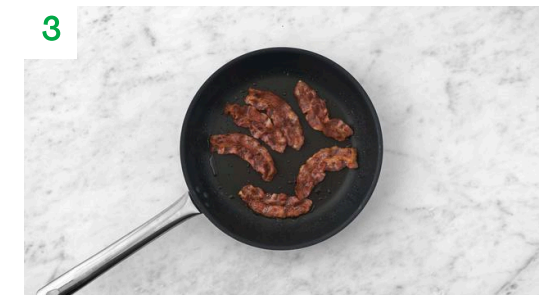
Tipp: Du kannst die Gnocchi auch in etwas Öl* in einer großen Pfanne anbraten.



Gemüse schneiden

Tomaten halbieren, in 1 cm Spalten schneiden und leicht salzen*.

Romanasalat längs halbieren und in 2 cm Streifen schneiden.



Bacon braten

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen.

Bacon darin 1 - 2 Min. pro Seite anbraten, bis er knusprig ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Wenn Du knusprigen Bacon magst, brate ihn weitere 1 - 2 Min. an.

Tipp: Du kannst den Bacon auch ohne Fettzugabe 3 - 4 Min. in einer großen Pfanne anbraten.



Für das Dressing

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

In einer großen Schüssel restlichen Hartkäse, Mayonnaise, Joghurt, Senf, Worcester Sauce zu einem Dressing verrühren. Mit Saft von 2 [3 | 4] Zitronenspalten, Salz* und Pfeffer* abschmecken.



Salat vollenden

Salat und Tomate unter das Dressing heben.



Anrichten

Salat auf tiefe Teller verteilen und mit knusprigen Gnocchi und Bacon toppen.

Guten Appetit!

AirFryer

Dieses Airfryer-Rezept spart Zeit und bringt Crunch auf den Teller. Wie hat's geklappt - und ist das was, das Du gern öfter auf dem Menü sehen würdest? Dein Feedback hilft uns, noch besser zu werden!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

