

# Gnocchi-Salat mit selbst gemachtem Caesar Dressing dazu marinierte, gebackene Kirschtomaten

Vegetarisch Family unter 650 Kalorien 30 – 40 Minuten • 585 kcal • Tag 3 kochen

17



Knoblauchzehe



Mayonnaise



geriebener Hartkäse



Sahnejoghurt



Salatherz (Romana)



Kirschtomaten



Worcester Sauce



frische Gnocchi



Schnittlauch



Zitrone, gewachst



mittelscharfer Senf



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,  
1 hohes Rührgefäß, 1 Knoblauchpresse, 1 Pürierstab und  
1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe	1	1	2
Mayonnaise <b>8</b>   <b>9</b> )	17 ml	34 ml	34 ml
geriebener Hartkäse <b>7</b>   <b>8</b> )	60 g	100 g	120 g
Sahnejoghurt <b>7</b> )	75 g	100 g	150 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	2	3	4
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Worcester Sauce	4 ml**	6 ml**	8 ml
frische Gnocchi <b>15</b> )	400 g	600 g	800 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst <b>UY</b>   <b>RS</b>   <b>ES</b>   <b>AR</b>   <b>TR</b>	1	1	1
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Öl*	Angaben im Text		
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. 610 g)
Brennwert	402 kJ/96 kcal	2448 kJ/585 kcal
Fett	5,08 g	30,92 g
– davon ges. Fettsäuren	1,69 g	10,27 g
Kohlenhydrate	8,84 g	53,82 g
– davon Zucker	2,10 g	12,79 g
Eiweiß	3,10 g	18,86 g
Salz	0,751 g	4,567 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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



## Zu Beginn

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

**Kirschtomaten** in eine große Schüssel geben, Hälfte des **Knoblauchs** dazupressen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und 1 Prise **Salz\*** vermischen.

**Tipp:** Wenn Du keinen rohen Knoblauch magst, verwende den ganzen Knoblauch für die Kirschtomaten.



## Tomaten backen

**Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen für 12 Min. backen, bis sie aufgeplatzt und etwas weicher sind.

Schüssel für Schritt 3 aufbewahren und mit dem Rezept fortfahren.



## Gnocchi braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 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

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

In einem hohen Rührgefäß 40 g [60 g | 80 g] geriebenen **Hartkäse**, **Mayonnaise**, **Sahnejoghurt**, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf**, die Hälfte [drei Viertel | alles] von der **Worcester Sauce** und restlichen **Knoblauch** mit einem Pürierstab fein pürieren. Danach mit **Saft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Salat

**Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** 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 **Kirschtomaten** und etwas **Tomatenfond** vom Blech toppen. **Salat** mit dem restlichen **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

## Guten Appetit!

### Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

