



CAESAR-SALAT MIT GEBRATENEN GNOCCHI, dazu marinierte, geschmolzene Kirschtomaten



HELLO GNOCCHI

Gnocchi kommen aus der italienischen Küche. Sie sind supervielseitig und können z. B. durch Spinat, Kürbis oder Rote Bete verfeinert werden.



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W16

Vielen Dank für Dein Verständnis!



geraspelter Hartkäse



Joghurt



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Kirschtomaten



frische Gnocchi



Schnittlauch



Worcestersoße



Babyspinat



Rotweinessig

25 [30 | 30] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **Backpapier**, **2 große Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 DRESSING ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine große Schüssel umfüllen und kurz zur Seite stellen.

Mayonnaise, **Joghurt**, **Hälfte** des **geraspelten Käses**, **Worcestersoße**, **Rotweinessig**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** mischen.



2 FÜR DIE TOMATEN

Dressing in eine weitere große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und **350 g Wasser*** in den Mixtopf geben.

½ EL [¾ EL | 1 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Kirschtomaten** in die große Schüssel zum **Knoblauch** geben und mischen. Varoma-Einlegeboden so mit **Backpapier** belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei sind.



3 SCHNEIDEN & DÄMPFEN

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Marinierte **Kirschtomaten** auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. Varoma-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen, Varoma verschließen und aufsetzen. Den Thermomix® erst programmieren, wenn die **Gnocchi** in der Pfanne sind. Dann **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



4 GNOCCHI BRATEN

In einer großen Pfanne **1 EL** [1½ 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 zum **Dressing** umfüllen, kurz beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 SALAT MISCHEN

Babyspinat in die große Schüssel zu den **Gnocchi** und dem **Dressing** geben, vorsichtig vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

ANRICHTEN



Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen. **Salat** in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** toppen. Für ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig von dem **Tomatenfond** vom **Backpapier** über den **Salat** träufeln. **Salat** mit dem restlichem **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
frische Gnocchi 1) 2)	400 g	600 g	800 g
geraspelter Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 2) 4)	34 ml	51 ml	80 ml
Joghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Worcestersoße	4 ml	6 ml	8 ml
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	18 ml	24 ml
Wasser* für Schritt 2	350 g	350 g	350 g
Olivenöl* für Schritt 2	½ EL	¾ EL	1 EL
Öl für Schritt 4	1 EL	1½ 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. 550 g)
Brennwert	369 kJ/88 kcal	1.939 kJ/464 kcal
Fett	3,33 g	17,51 g
– davon ges. Fettsäuren	0,79 g	4,16 g
Kohlenhydrate	11,90 g	62,60 g
– davon Zucker	2,85 g	14,99 g
Eiweiß	2,30 g	12,11 g
Salz	0,934 g	4,914 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
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at