

# Gnocchi Caesar Salad mit extra Burrata

dazu marinierte Cherry-Tomaten

Vegetarisch | Viel Gemüse | Thermomix kocht • 965 kcal • Tag 5 kochen

11

HELLO EXTRA



Knoblauchzehe



Mayonnaise



geriebener Hartkäse



Sahnejoghurt



Salatherz (Romana)



Kirschtomaten



Worcester Sauce



frische Gnocchi



Schnittlauch



Zitrone, gewachst



mittelscharfer Senf



Burrata



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

**thermomix**

🕒 20 [20 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, Backpapier, 1 große Pfanne und 2 große Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	34 ml	51 ml	68 ml
geriebener Hartkäse <b>7) 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>UV   RS   ES   AR   TR</b>	1	1	1
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Burrata <b>7)</b>	250 g	375 g	500 g
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. 740 g)
Brennwert	544 kJ/130 kcal	4039 kJ/965 kcal
Fett	8,87 g	65,79 g
– davon ges. Fettsäuren	4,04 g	29,96 g
Kohlenhydrate	7,63 g	56,59 g
– davon Zucker	2,06 g	15,30 g
Eiweiß	4,24 g	31,43 g
Salz	0,701 g	5,199 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 **ES:** Spanien **UV:** Uruguay **RS:** Serbien **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



## Dressing zubereiten

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

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

**Mayonnaise, Sahnejoghurt**, die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf**, die Hälfte [drei Viertel | alles] von der **Worcester Sauce**, 40 g [60 g | 80 g] **geriebenen Hartkäse**, **Soft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zum **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 3,5** mischen.



## Gnocchi anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf 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.



## Für die Tomaten

**Dressing** in eine weitere große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

350 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben.

**Kirschtomaten** mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl\*** und **Salz\*** in die große Schüssel zum **Knoblauch** geben und mischen.

Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei sind.



## Salat mischen

**Salatherz** halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** längs in breite Streifen schneiden.

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



## 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.



## Anrichten

Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**).

**Salat** in Schüsseln anrichten und mit **Kirschtomaten** toppen.

**Burrata** mit den Händen auseinanderreißen und mittig auf den **Salat** setzen.

Für ein bisschen Extrageschmack noch ein wenig vom **Tomatenfond** vom Backpapier über den **Salat** träufeln.

**Salat** mit restlichem **Hartkäse** und **Schnittlauchröllchen** toppen.

Guten Appetit!