



Gnocchi-Gemüse-Salat

Description



Zutaten für 2 Portionen

- 1 Pck. Gnocchi (400 g, Kälte)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Für die Vinaigrette

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- 3 EL Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und abschrecken. Paprika und Zucchini putzen. in Streifen bzw. Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Zucchini und Zwiebel darin ca. 3-5 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für die Vinaigrette Knoblauch, Essig, Öl, Tomatenmark und Brösel mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Gnocchi, Gemüse und Vinaigrette mischen Basilikum grob zerzupfen und unterheben. Salat lauwarm oder kalt servieren.

Category

1. Salat

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark