



WW Mediteraner Gnocchisalat

Description



Für 2 Personen
400 g Gnocchi (Fertigprodukt) (10 P.)
Salz, Pfeffer, Zucker
100 g Rucola
800 g Cocktailtomaten
1 Kugel Mozzarella light (5 P.)
2 rote Zwiebeln
3 EL Balsamicoessig
1 TL Olivenöl (1 P.)
2 EL Gemüsebrühe (1 Prise Instant)
1 TL ital. Kräuter
2 EL geh. Basilikum

Zubereitung:

- Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Rucola klein schneiden, Cocktailtomaten halbieren, Mozzarella in Würfel und Zwiebeln in Streifen schneiden.
- Aus Essig, Öl und Brühe ein Dressing anrühren, mit Kräutern und Basilikum verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gnocchi abgießen, mit den Salatzutaten und dem Dressing mischen, abschmecken und die Hälfte vom Salat kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Garzeit: ca. 5 Minuten 4
Pro Person: 4 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark