

Insalata gnocchi con verdura

Gnocchi-Salat mit Gemüse

Sauce:

2 Knoblauchzehen
2 EL milder Obstessig
4 EL Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker

Salat:

2 Mittelgroße Zucchini
1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
Wer mag kann auch noch Champignons zufügen
2 EL Olivenöl
300 g Gnocchi
1 Bund Basilikum

Sauce:

Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Den Essig mit der Gemüsebrühe, dem Tomatenmark und dem Olivenöl vermengen. Die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat:

Zucchini, Paprika und ggf. Champignons waschen, putzen und schneiden, Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse ca. 3-4 Minuten bei kleiner Hitze braten, bis es halb weich ist. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser garen, abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen und erkalten lassen. Das Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Die Gnocchi mit Gemüse und Sauce vermengen, mit Basilikum bestreuen.

Guten Appetit!!