



Mediterraner Gnocchi Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die Sommermomente auf Wiesen, mit Freunden in der Sonne oder mittags auf dem Balkon, schmeckt aromatisch und macht satt

Zutaten

- Für den Salat:
- 400 g Gnocchi di patzte (Aus dem Kühlregal)
- 100 g Rucola, geputzt, gewaschen, gezupft
- 1 Hand voll Basilikum in Streifen geschnitten
- 5 eingelegte Tomaten in Öl, in groben Würfeln
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 150 g Büffel Mozzarella, gewürfelt (Geht auch mit Feta Käse)
- 30 g Pinienkerne, geröstet
- Für die Marinade:
- 3 El weißer Balsamico
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Senf
- El Olivenöl
- 3 El Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Gnocchi in Salzwasser ca. 3 min. kochen und auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt2

Die Dressing Zutaten mit einander verrühren, pikant nachschmecken, über die noch warmen Gnocchi geben, etwas durchziehen, marinieren lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella Würfel, Pinienkerne, Basilikum und Rucola Blättchen unter heben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** preiswert, sättigend, Sommersalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-gnocchi-salat/>