

Gnocchi-Salat



Rezept: 0019 **Liste:** 4.2. Salate
Kategorie: Kartoffeln, Gemüse
Quelle: CookBack

Rezeptbeschreibung

Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abspülen. Zucchinischeiben und Paprikaschote in Stücke schneiden, im heißen Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutatenliste für 4 Personen

1 Packung Gnocchi (325 g Packung)
1 kl. Zucchini
1 rote Paprikaschote
2 El Olivenöl
Salz und Pfeffer
Für die Tomaten-Vinaigrette:
1 Knoblauchzehe
1 El Weißweinessig,
2 El Olivenöl
1½ El Tomatenmark
3-4 El Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
10 Blätter Basilikum

Für die Tomaten-Vinaigrette:

Knoblauch, Essig, Öl, Tomatenmark und Brühe mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gnocchi, Gemüse und die Vinaigrette mischen. Basilikumstreifen über den Salat streuen. Lauwarm servieren.