



Juli 2016: Gnocchi-Salat

Zutaten:

- » 1 Packung Gnocchi (Fertigprodukt)
- » 1 Zucchini
- » 4 EL Rapsöl
- » frischer Basilikum
- » 250 g Kirschtomaten
- » 50 g geraspelter Parmesan
- » 3 EL Pinienkerne
- » 1 Knoblauchzehe
- » 2 EL Essig
- » Salz, Pfeffer, frische Kräuter, Prise Zucker

Zubereitung:

Die Gnocchi nach Packungsanweisung garen und abkühlen lassen. Zucchini waschen, und der Länge nach vierteln, in Scheiben schneiden und in bisschen Öl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Basilikum waschen und kleinschneiden, Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten. Den Knoblauch pressen und mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig zu einem Dressing verrühren. Alle Zutaten vorsichtig vermengen und bei Bedarf abschmecken.

Dieser Gnocchi-Salat ist ein echtes Highlight beim Grillen!