

GNOCCHI-SALAT (mit Tomaten)

ZUTATEN

Salat

400 g Gnocchi
2 EL Butter zum Anbraten
350 g Tomaten, 1 Glas weiße Bohnen
1 Schalotte, frischer Basilikum

Dressing

100 ml Olivenöl
4 EL geriebener Parmesan und gehobelt
für die Garnierung
2 Knoblauchzehen
Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
3 EL Condimento Bianco
1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Agavendicksaft und Salz, Pfeffer

... SO GEHT'S

1. Gnocchi in etwas Butter in der Pfanne goldbraun anbraten. Dann zum Abkühlen auf die Seite stellen.
2. Für das Dressing Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Zitronenabrieb und Essig im Mixer vermengen und mit Zitronensaft, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Basilikum kleinschneiden. Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Bohnen abgießen. Alles zusammen mit den kalten Gnocchi in das Dressing geben.
3. Gut verrühren und direkt z.B. mit gehobeltem Parmesan und weiterem Basilikum garniert servieren.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT