

# **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

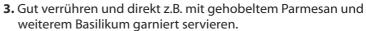
## Dressing

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, Zitrtonenabrieb und Essig im Mixer vermengen und mit Zitroinensaft, 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.





**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**