Rezept

Kalbfleisch-Gnocchi-Salat

Ein Rezept von Kalbfleisch-Gnocchi-Salat, am 05.05.2024

Zutaten

	Salz
100 g	Rucola
150 g	Kalbsschnitzel
50 g	roher Schinken in dünnen Scheiben
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
550 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
200 g	Cocktailtomaten
3 EL	Olivenöl
1 TL	mittelscharfer Senf
75 ml	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin nach Packungsangabe garen. Dann die Gnocchi in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, abtrocknen und halbieren.

3. Die Kalbsschnitzel kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer zur Faser in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin bei starker Hitze unter ständigem Wenden in 3 Min. scharf anbraten. Von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen. Den Schinken in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

4. Den Senf mit Essig, dem restlichen Olivenöl und der Gemüsebrühe verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in einer Schüssel mit Rucola, Tomaten, Schnitzelstreifen und Schinken mischen. Das Dressing darübergießen und alle Zutaten gut miteinander vermischen.