

Rezept

# Gnocchi-Gemüse-Salat

Ein Rezept von Gnocchi-Gemüse-Salat, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Butter	<b>250 g</b> Gnocchi (Kühlregal)
<b>125 g</b> Zucchini	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> geröstete gelbe und rote Paprikaschoten, in Öl eingelegt (Glas)	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
Pfeffer	Salz
<b>1 EL</b> gehobelter Hartkäse	<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, die Gnocchi darin nach Packungsangabe bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
2. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Die Gnocchi aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Zucchini darin bei mittlerer Hitze 3 Min. anbraten. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten. Das Gemüse zu den Gnocchi geben.
4. Die Paprika abtropfen lassen, nach Belieben in breite Streifen schneiden, zu den Gnocchi geben und alles vorsichtig mischen. Den Salat mit Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und übrigem Olivenöl würzen. Die Basilikumblätter abreiben und unterheben. Den Salat anrichten und mit dem Käse bestreuen.