

## Rezept

# Gnocchi-Salat mit Pinienkernen

Ein Rezept von Gnocchi-Salat mit Pinienkernen, am 27.04.2024

## Zutaten

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>½ Scheibe</b> Weißbrot vom Vortag            | <b>3 EL</b> Olivenöl           |
| <b>2 EL</b> Pinienkerne                         | Salz                           |
| Pfeffer   | Cayennepfeffer (nach Belieben) |
| <b>400 g</b> vegane Gnocchi (aus dem Kühlregal) | <b>250 g</b> Kirschtomaten     |
| <b>1</b> kleine rote Zwiebel                    | <b>50 g</b> Pflücksalat        |
| <b>4 Stängel</b> Basilikum                      | <b>2 EL</b> Weißweinessig      |
| <b>1 TL</b> Zucker                              |                                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 21 g F, 12 g EW, 87 g KH

## Zubereitung

1. Für den Crunch das Weißbrot fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel und Pinienkerne darin rundherum anrösten. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Cayennepfeffer würzen. Dann herausnehmen und die Pfanne säubern. Erneut 1 EL Öl darin erhitzen, die Gnocchi hineingeben und in ca. 8 Min. rundherum goldbraun und knusprig anbraten, dabei hin und wieder wenden.
2. Kirschtomaten waschen, halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing das Basilikum waschen, trocken schütteln und samt Stielen grob hacken. Dann mit Essig, restlichem Öl (1 EL) und Zucker fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Gnocchi auf zwei tiefe Teller oder Schalen verteilen. Tomaten, Zwiebelstreifen und Salat etwas untermischen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Pinienkerne-Crunch bestreut servieren.