

Gnocchi-Salat

Zutaten | 6-8 Portionen

1 kg	Gnocchi
1 Gl	getrocknete Tomaten in Öl
1	Zucchini
1	große rote Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
200 ml	Sahne
	italienische Kräuter
	Salz, Pfeffer
	weißer Balsamico
Je 1-2 EL	Kürbis- und Pinienkerne

Zubereitungszeit: 15 Min., Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

- Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen und etwas abkühlen.
- Die getrockneten Tomaten abgießen (das Öl auffangen) und in Stücke schneiden.
- Die Zucchini waschen und würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden bzw. den Knoblauch hacken.
- Das Öl von den getrockneten Tomaten in einer Pfanne erhitzen und Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten bis alles etwas Farbe bekommt.
- Mit der Sahne ablöschen.
- Getrocknete Tomaten dazugeben und unterheben.
- Alles noch einmal aufkochen lassen und mit dem Balsamico abschmecken.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
- Italienische Kräuter, Kürbis- und Pinienkerne dazugeben und verrühren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 208,13 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
382 kcal	16,4 g	51,6 g	8,21 g	64,2 mg

