Rezept

Zucchini Salat mit Paprika und Gnocchi

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 Pck. Gnocchi
- 1 Zucchini
- 1 Paprikaschote
- 1 kleine Zwiebel
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Basilikum

Das Gemüse waschen und putzen. Die Gnocchi in etwas Salzwasser kochen. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, und die Paprika in feine Streifen. Beides nun mit der klein gehackten Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten. Die übrigen Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertig gegarten Gnocchi mit dem angebratenen Gemüse vermischen und das Dressing zugeben, erneut abschmecken und ggf. nachwürzen. Etwas frischen Basilikum zugeben und servieren.

Guten Appetit!

KW31_Zucchini_Salat_mit_Paprika_und_Gnocchi.pdf