

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Gnocchi Salat

für 4 Personen

600g Gnocchi - 1 Paprika - 250g Cocktailtomaten - Rucolasalat nach Belieben - ein große rote Zwiebel - Pinienkerne nach Belieben - 1 Packung Fetakäse

Gnocchi nach Packungsanleitung kochen.

Derweil den Rucolasalt waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten und Paprika ebenfalls waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und den Fetakäse würfeln.

Die Gnocchi in einem Sieb mit kaltem Wasser so lange runter kühlen, bis sie lauwarm sind und alle Zutaten zusammen mischen. Gut vermengen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten und erst kurz vor dem Anrichten auf dem Salat verteilen.

2 TL scharfen Senf - 4 EL Olivenöl - Salz & Pfeffer

Senf und Öl kräftig vermengen - nicht wundern, es dauert ein wenig, bis es eine schöne Bindung entsteht. Gegebenenfalls noch etwas Öl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und Pfeffer dazu, umrühren, fertig!

Alle Angaben können nach Belieben und Geschmack verändert werden.

Zubereitungszeit: ca. 12 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!