



HoffmannTM
.....

Gnocchisalat

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 1 Pkg. Gnocchi
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Zucchini
- 1 Bund Petersilie
- 400 g Kirschtomaten
- etwas Honig
- etwas Parmesan
- 1 Limette
- Oregano & Thymian
- Salz, Pfeffer & Zucker
- Etwas Olivenöl

Tipp: Kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.

Zubereitung

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. In der Zwischenzeit die Gnocchi in das kochende Wasser geben und so lange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
2. Die Zucchini längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden. Sobald Zwiebel und Knoblauch glasig sind, die Zucchini in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mit anschwitzen. Währenddessen die Kirschtomaten waschen und von den Stielen befreien. Die Petersilie in einen Litermaßbecher geben und mit Salz, einer Prise Zucker, Honig, Oregano, Thymian sowie dem Saft einer Zitrone pürieren. Anschließend den Parmesan hinzufügen.
3. Die Kirschtomaten mit in die Pfanne geben und so lange garen, bis sie leichte Falten bekommen und einige platzen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben, das Petersilienpesto darüber verteilen, alles vorsichtig vermengen und anschließend anrichten.

STONIQ-HOCHRANDPFANNE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CADLEKOCHT
mas REZEPTE