

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Sommersalat mit Gemüse und Gnocchis

Zutaten:

2	rote Paprikaschoten
2	gelbe Paprikaschoten
200 g	rote Zwiebeln, möglichst kleine
3 EL	Olivenöl
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
250 g	breite Stangenbohnen, in 3 cm lange schräge Stücke geschnitten
400 g	Gnocchis zum Braten
20 g	Butter
250 g	Kirschtomaten
2 TL	Zucker
1 EL	Olivenöl
50 g	grünes Pesto
3 EL	weißer Balsamico
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
40 g	dunkle Oliven
30 g	Rucola ohne harte Stiele

Zubereitung:

- Paprika halbieren, jede Hälfte in 4 Spalten schneiden und diese längs je nach Größe 1 – 2 mal quer durchschneiden.
- Zwiebeln achteln und mit den Paprika mit 3 EL Olivenöl, 2 TL Salz und Pfeffer gut vermischen. Auf ein Backblech geben und bei 200 Grad Umluft 15 Min. backen.
- Bohnen in Salzwasser bissfest garen.
- Gnocchis in der Butter goldbraun anbraten.
- Ganze Tomaten in 1 EL Olivenöl anbraten, bis die Haut platzt, Zucker überstreuen und kurz unter ständiger Bewegung karamellisieren lassen.
- Pesto mit Balsamicoessig und Knoblauch mischen.
- Alle Zutaten in einer großen Schüssel vorsichtig mischen und Rucola unterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf einer Platte anrichten.

Tipps:

- Der Salat lebt von der Optik, also das Gemüse gleichmäßig schneiden.
- Passt zu Gegrilltem oder einfach mit Butterbrot genießen.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel