

## Gnocchi-Salat

Leiterwochenende 2012



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Pck. Gnocchi aus dem Kühlregal
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

Für die Vinaigrette:

- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL Essig, (Weißweinessig)
- 2 EL Olivenöl
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 3 EL Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz
- 10 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abspülen.

Zucchinischeiben, Paprikaschoten und Zwiebeln würfeln, in heißem Öl anbraten und würzen.

Für die Tomaten-Vinaigrette Knoblauch, Essig, Öl, Tomatenmark und Brühe pürieren, würzen.

Gnocchi, Gemüse und die Vinaigrette mischen. Basilikumstreifen über den Salat streuen. Lauwarm oder kalt servieren.