

Salat mit Gnocchi

Für zwei Personen benötigt Ihr,

- 400g Süßkartoffel Gnocchi
- 400g Rispen Tomaten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bund Petersilie glatt
- 2 EL Kresse
- 1TL Honig
- 1 EL Senf mittelscharf
- 1 TL Kokosfett
- 1 El Olivenöl
- 2 EL Balsamico Bianco
- Salz & Pfeffer
- Zitronensaft

Zuerst eine Zwiebel schälen, die Tomaten waschen und beides klein schneiden. Etwas Kokosfett in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi sowie eine gepresste Knoblauchzehe dazu geben. Die Gnocchi nach Packungsanleitung braten. Für die Vinaigrette vermischt Ihr Öl, Essig, Zitronensaft, Honig, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer. Richtet nun den Salat schön an, gebt das Dressing darüber und toppt Euer Essen mit den leckeren Gnocchi und der Kresse. Guten Appetit!