



Gemischter Salat mit Gnocchi und Himbeeren



Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| bunter Blattsalat | 1 St. |
| Himbeeren, frisch | 200 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Minze, frisch | 20 g |
| Olivenöl | 4 EL |
| Senf | 1 TL |
| Honig | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Butter | 2 EL |
| Gnocchi, frisch | 500 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Sieb

1. Salatstrunk entfernen, Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen. Himbeeren vorsichtig waschen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft und -schale, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
3. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen und Gnocchi ca. 6–8 Min. braten. In der Schüssel mit Salat, Himbeeren und Minze vorsichtig vermengen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 351 kcal |
| Kohlenhydrate | 53 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 13 g |