



Gemischter Salat mit Gnocchi und Himbeeren



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

bunter Blattsalat	1 St.
Himbeeren	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	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	7 g	Fette	13 g