



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 gemahlen	
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