



Gnocchi-Salat mit Honig-Tomaten und Pesto aus Rucola

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Zitronen | 1 St. |
| Zucchini | 2 St. |
| Cherrytomaten | 500 g |
| Sonnenblumenkerne | 60 g |
| Honig | 3 EL |
| Olivenöl | 3 EL |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Rucola | 200 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Gnocchi, frisch | 500 g |
| Wasser | 4 EL |
| Zucker | |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Auflaufform, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und von 1 Hälfte den Saft auspressen. Zucchini waschen, die Enden entfernen und längs halbieren. Die Hälften in dünne Halbmonde schneiden.
2. Tomaten waschen und in einer Auflaufform mit Zucchinischeiben, der Hälfte der Sonnenblumenkerne, 1 EL Honig, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. 4 l Salzwasser in einem Topf aufkochen.
3. Derweil Rucola waschen und trocken schleudern. Knoblauch schälen. In einem hohen Gefäß ca. 100 g Rucola mit Knoblauch, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, restlichen Sonnenblumenkernen, 2 EL Olivenöl und 4 EL kaltem Wasser zu Pesto pürieren. Danach gekühlt beiseitestellen.
4. Gnocchi im heißen Salzwasser ca. 3 Min. al dente garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Dann sind sie gar und können abgegossen werden. Tomaten und Zucchini aus dem Ofen nehmen.
5. Gemüse, Gnocchi und Pesto in der Auflaufform vermengen und mit Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft und Zucker abschmecken. Zum Schluss den restlichen Rucola unterheben, auf Tellern anrichten und Gnocchi-Salat mit Honig-Tomaten und Pesto aus Rucola servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 425 kcal |
| Kohlenhydrate | 68 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 7 g |
| Fette | 14 g |