Lauwarmer Gnocchisalat mit Salami



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Olivenöl	5 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Senf	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Knoblauchzehen	1 St.
Radicchio	1 St.
Mini Romana	2 St.
Gnocchi, frisch	600 g
Salami Aufschnitt	120 g
Parmesan	80 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, kleine Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. In einer Schüssel 4 EL Olivenöl, Balsamico und Senf verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Radicchio und Romanasalat waschen, abtropfen und längs vierteln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Salat ca. 3 Min. rundherum anbraten. Knoblauch zugeben und nochmals ca. 1 Min. braten.

3. Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen Parmesan hobeln. In der Schüssel gebratenen Salat mit Salamischeiben und Gnocchi vermengen. Mit Parmesan garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	542 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g