



Sommerlicher Gnocchi-Salat mit Petersilienpesto

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Petersilie, frisch	30 g
Knoblauchzehen	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Oliveöl	2 EL
Honig	8 g
Aglio e Olio Gewürz	5 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan	20 g
Wasser	8 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs halbieren. Die Hälften in ca. 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden. Limette waschen, halbieren und den Saft auspressen.
2. In einer Schüssel 1 EL Oliveöl mit Honig, Aglio Olio Gewürz, Salz und Pfeffer verrühren. Gemüse in eine große Auflaufform geben, mit der Marinade gut vermengen und auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20 Min. backen. Derweil in einem mittleren Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen.
3. Petersilie und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben. Parmesan mit den Fingern grob in das hohe Gefäß bröseln. Das Ganze mit 2 TL Limettensaft, 1 EL Oliveöl und Wasser im hohen Gefäß zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gnocchi im heißen Salzwasser ca. 3 Min. al dente garen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, in ein Sieb abgießen.
5. Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Gnocchi und Pesto zu dem warmen Gemüse geben und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 TL Limettensaft abschmecken. Gnocchi-Salat mit Petersilie auf Tellern verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	438 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	6 g