

grüner Spargelsalat mit Gnocchi

🕒 20 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 400 g Gnocchi
 - 300 g grüner Spargel
 - 200 g Kirschcocktailtomaten
 - 100 g getrocknete Tomaten
 - 50 g Hirtenkäse
 - 3 EL Pinienkerne
- Für das Dressing:**
- 3 EL Haselnussöl
 - 3 EL Himbeeressig
 - 1 TL mittelscharfer Delikatessensenf
 - 1 TL Honig
 - Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Gnocchi in Olivenöl 5–10 Minuten knusprig anbraten.
2. Grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.
3. Wenn die Gnocchi knusprig sind, aus der Pfanne nehmen, in eine Salatschüssel geben und abkühlen lassen.
4. Den Spargel in Butter oder Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.
5. Cocktailtomaten halbieren, getrocknete Tomaten klein schneiden und beides zu den abgekühlten Gnocchi und dem Spargel geben.
6. Für das Dressing alle Zutaten verrühren, über den Salat geben und gut vermengen.
7. Hirtenkäse zerkrümeln und zusammen mit Pinienkernen über den Salat streuen.

guten Appetit!



- Generell eignen sich auch andere Gemüsearten wie Gurken, Rucola etc.
- Ihr könnt für den Salat – neben den Gnocchi und dem grünen Spargel – einfach eure Lieblingszutaten verwenden.
- Soll es etwas fruchtig sein? Feingeschnittene Apfelscheiben passen auch gut dazu.

