

Gnocchi-Gemüse-Salat

Zutaten für 6 Personen

2 Paprikaschoten (rot und gelb)	waschen, halbieren, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
1 kleine Zucchini	waschen, putzen, halbieren und in Würfel schneiden.
2 rote Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
2-3 Zehen Knoblauch	schälen und in Scheibchen schneiden.
200 g Kirschtomaten	waschen
50 g Rucola oder Spinat (frisch)	waschen, verlesen und trockenschleudern.
50 g schwarze Oliven	abtropfen lassen und fein würfeln.
150 g Prinzessbohnen	waschen, putzen in mundgerechte Stücke schneiden, in
Salzwasser mit etwas Bohnenkraut	bissfest garen, kalt abschrecken und zusammen mit Paprika, Oliven und dem Rucola/Spinat in eine große Schüssel geben.
500 g Gnocchi	nach Packungsangabe in Butter anbraten, ebenfalls zum Gemüse geben.
4-5 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln anbraten, bis sie Farbe nehmen, dann die Zucchini und die Tomaten zugeben. Sobald die Tomaten aufplatzen, alles mit
1 EL Zucker	bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen, den Knoblauch zufügen, kurz durchschwenken und alles zum Salat geben. Den Salat mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	und etwas
Balsamicoessig	abschmecken.
½ Bund Petersilie	
½ Bund Basilikum	und
½ Bund Schnittlauch	fein hacken, unter den Salat mischen und servieren.

