

## Italien in der Schüssel: Gnocchi-Pesto-Salat Caprese

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Gnocchi  
10 Cherrytomaten  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Butter  
1 Teelöffel Zucker  
125 g Mini Mozzarella  
2 Esslöffel grünes Pesto  
1/2 Bund Petersilie  
20 g Parmesan  
Salz, Pfeffer

Wie deine Gnocchi noch italienischer werden, als sie es eh schon sind? Als lauwarmer Salat mit kleinen Mozzarellabällchen, frischen Tomaten und würzigem Pesto zaubern dir die gelben Kartoffelknubbel "Amore" auf den Teller. Ein Hauch Italien in Grün-Weiß-Rot.

Wenn du richtig Eindruck machen willst, kannst du deine Gnocchi auch selber machen. Farina verrät wie's geht:

- 1 -

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

- 2 -

Butter in einer Pfanne schmelzen. Gnocchi zugeben, mit Zucker bestreuen, durchschwenken und von allen Seiten goldbraun anrösten. In eine Schüssel geben und mit Pesto vermengen.

- 3 -

Tomaten halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch kurz andünsten und Tomaten dazugeben. 2-3 Minuten anbraten und über die Gnocchi geben.

- 4 -

Mozzarella abgießen und zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermengen. Lauwarm mit geriebenem Parmesan und frischer Petersilie servieren.