

Gnocchi - Salat

Zutaten:

750 g Gnocchi (Kühltheke)
200 g Mozzarella (kleine Kugeln)
2 Paprika
1 Zucchini
1 Dose Mais
250 g Cherry - Tomaten
100 g Salami
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
3 EL Tomatenmark
2 EL Gewürzketchup
50 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Gnocchi halbieren.
- Halbierte Gnocchi nach Packungsanweisung garen.
- Nach dem Garen kalt abspülen.
- Paprika, Zucchini, Tomaten und Salami klein schneiden.
- Mini - Mozzarella halbieren.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in etwas Öl glasig dünsten.
- Alle bisherigen Zutaten mit dem Mais vermischen.
- Öl, Essig, Tomatenmark, Ketchup und Brühe verrühren.
- Gerührtes unter den Salat mischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mindestens 2 Stunden kühl ziehen lassen.