

SOMMERLICHER GNOCCHI-SALAT

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 400 g Gnocchi (z.B. Settele)
- 50 g junger Blattspinat
- etwas Pflanzenfett
- 150g Mini-Mozzarella Kugeln
- 300 g Melone (z.B. Galia)
- 2 EL Weissweinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Gnocchi in eine Pfanne geben und mit etwas Fett goldgelb anbraten, dann abkühlen lassen.
2. Spinat putzen, abtropfen lassen und anschließend verlesen.
3. Senf und Honig verrühren und das Öl sowie den Essig darunter schlagen. Dressing nun kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Melone eurer Wahl in kleine Stücke würfeln.
5. Melonenwürfel zusammen mit Spinat und Mozzarella-Kugeln in eine Schüssel geben. Gnocchi hinzufügen und das Dressing darüber geben.

6. Alles miteinander vermengen und nach Bedarf noch abschmecken.

Kann man super als Hauptgericht, aber auch als Grillbeilage vertilgen!

