

Mein Rewe: Aus Leidenschaft zum Genuss!

Schnell und leicht zubereitet ...

Sommer-Gnocchi-Salat

für 4-6 Personen – ideal zum Grillen oder für Buffets!

Schwierigkeitsgrad: Simpel und macht Urlaubsstimmung

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Die Gnocchi laut Packungsangabe kochen, unter kaltem Wasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen und in eine Salatschale füllen. Zucchini in Scheiben, und den entkernten Paprika in Würfel schneiden, in wenig Öl bei geringer Hitze leicht anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Esslöffel Brühe in heißem Wasser (1/2 Tasse) auflösen und etwas abkühlen lassen. 2-3 Zehen Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Tomatenmark (ca. 3-4 Esslöffel), etwas Olivenöl und einem Spritzer Rotweinessig in die Brühe geben und mit einem Schneebesen unterrühren. 8-10 Blätter Basilikum hacken, zu den Gnocchi geben, das Dressing dazugeben und alles vorsichtig untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit ganzen Basilikumblättern verzieren und servieren.

Tipp: Kann auch lauwarm angeboten werden.

	Einkaufs -Preis	Zutaten -Preis
2 x REWE Gnocchi, 400 g-Beutel <small>aus der Kühlung, nur 2 Min. Kochzeit</small>	ca. 3,18 €	3,18 €
2 Paprika	ca. 2,00 €	2,00 €
2 Zucchini	ca. 1,60 €	1,60 €
1 Topf Basilikum	1,79 €	1,79 €
1 Knolle frischen Knoblauch	0,79 €	0,59 €
1 Fl. Kühne Rotweinessig	1,99 €	0,08 €
1 Fl. Olivenöl, JA! 750 ml	3,99 €	0,34 €
1 Glas Gemüsebrühe Maggi	1,89 €	0,42 €
1 Tube Tomatenmark von JA!, 200 g	<u>0,49 €</u>	<u>0,07 €</u>
	17,52 €	10,07 €

