



# Gnocchi Spargel Salat

## Gnocchi Spargel Salat

500 g Gnocchi

250 g grüner Spargel

150 g Erdbeeren

50 g Liakada Kalamata Oliven in Scheiben

1 Handvoll Rucola

50 g Feta oder Burrata (optional)

2 Esslöffel Pinienkerne

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

### Dressing:

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 3 Personen

## Gnocchi Spargel Salat

1.

Gnocchi mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. In den Air Fryer geben (darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen) und bei 200°C für ca. 12-15 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch schütteln.

Die Enden der Spargelstangen abschneiden, in Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer würzen. Die Stücke für 5-7 min. ebenfalls bei 200°C in den Air Fryer geben, bis sie leicht geröstet sind.

Erdbeeren in Würfel schneiden, Oliven abgießen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren.

Knusprige Gnocchi, Spargel, Erdbeeren, Oliven und Rucola in eine Schüssel geben. Dressing darüber geben und vorsichtig vermengen. Mit Pinienkernen und optional Feta oder Burrata garnieren. Sofort servieren.