



Griechischer Gnocchi Salat

Griechischer Gnocchi Salat

400 g Gnocchi

0.5 Zwiebel, rot

0.5 Gurke

200 g Cherrytomaten

15 g Dill, frisch

0.5 Zitrone

30 g Liakada Pfefferoni scharf-pikant

30 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

140 g Feta Käse

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Agavendicksaft

Etwas Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Griechischer Gnocchi Salat

1.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi darin 5 min. goldbraun braten.

Rote Zwiebel fein würfel, Dill fein hacken und Saft aus der Zitrone auspressen.

Agavendicksaft mit Zwiebeln, Dill, Zitronensaft und restlichem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten halbieren, Gurke in mittlere Stücke schneiden und Pfefferoni grob hacken.

Tomaten, Gurke, Pfefferoni, abgetropfte Oliven, Gnocchi und Dressing mischen. Mit zerbröseltem Feta und nach Belieben mit mehr Pfefferoni bestreuen.