# Gnocchi Salat.

| 40 Min. | 40 Min. | einfach |
|---|---|---|
| Arbeitszeit | Gesamtzeit | Aufwand |

## Zutaten für: 2

- 250 g **Hähnchenbrustfilet (z.B. Mühlenhof)**
- 2 EL **Olivenöl (z.B. Naturgut)**
- **Salz und Pfeffer**
- 250 g **Gnocchi (z.B. San Fabio)**
- 1,0 EL **Butter (z.B. Naturgut)**
- 0,50 **Zucchini**
- 0,50 **gelbe Paprikaschote(n)**
- 1,0 **Tomate(n)**
- 1,0 **rote Zwiebel(n)**
- 1,0 **Knoblauchzehe(n)**
- 2 EL **Olivenöl (z.B. Naturgut)**
- 30 g **Rucola**

## Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Hitze durchgaren. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Gnocchi nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hinzufügen und kurz anbraten.
3. Gemüse waschen und trockentupfen. Zucchini längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten vierteln. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin kross anrösten, Zucchini und Paprika zugeben und ca. 4 Min. anbraten.
5. Zwiebel- und Tomatenstücke hinzufügen und kurz mitbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Rucola waschen und trockenschleudern.
7. Gemüse mit den Gnocchi mischen und auf Tellern oder in einer Salatschüssel anrichten.
8. Hähnchenfilets in Scheiben schneiden, auf dem noch warmen Gnocchi-Salat anrichten.
9. Mit Crema di Balsamico beträufeln und mit Rucola und Grana Padano toppen.

PENNY.

# Gnocchi Salat.

2. Seite / es geht lecker weiter

1 TL **Crema di Balsamico (z.B. San Fabio)**

20 g **Grana Padano Flakes (z.B. San Fabio)**

PENNY.