



35 Minuten

 Einfach

KNUSPRIGER GNOCCHI-SALAT

Dieses leckere Rezept für knusprigen Gnocchi-Salat ist schnell zubereitet, perfekt für jeden Anlass und richtig köstlich mit unserem FrühlingsQuark Wildkräuter.

 So wird's gemacht :

SCHRITT 1

Dieses Rezept für einen knusprigen Gnocchi-Salat ist ganz einfach: Zunächst den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Gnocchi in eine Schüssel geben. Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Oregano und eine Prise Salz hinzufügen und vermengen. Auf dem Backblech verteilen und 25 - 30 Min. goldbraun backen. Die Gnocchi ab und zu wenden.

SCHRITT 2

Das Gemüse waschen und abtrocknen. Die Radieschen in kleine Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und die Salatblätter zerpflücken.

SCHRITT 3

Die Gnocchi aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend mit dem Gemüse und dem FrühlingsQuark Wildkräuter vermengen und servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2015/479

Fett (g): 17

Kohlenhydrate (g): 63

Eiweiß (g): 15



 Zutaten

2 Portionen

400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)

1-2 EL Olivenöl

1 EL Paprikapulver

0.5 TL Knoblauchpulver

0.5 TL Oregano (getrocknet)

1 Prise Salz

175 g Radieschen

1 gelbe Paprika

2 Frühlingszwiebeln

4-5 knackige Salatblätter

185 g MILRAM FrühlingsQuark Wildkräuter