



## Gnocchi-Salat mit Joghurt-Pesto-Dressing

### Zutaten

- 400 g Kartoffeln, mehligkochend
- 50 g Hartweizengrieß
- 60 g Mehl
- 1 Eigelb
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- 150 g Cocktailtomaten
- 0,5 Bund Rucola
- 100 g Salami
- 20 g Frühlingszwiebeln
- 2 EL Pesto Rosso
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 EL Weißweinessig
- 200 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 0,5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Hartweizengrieß, Mehl und Eigelb zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Rollen formen und diese in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit einer Gabel etwas flach drücken.
3. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin gar kochen, bis sie im Wasser aufsteigen. In einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen.
4. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salami in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Zusammen mit den Cocktailtomaten, Rucola und den Salamiwürfeln zu den Gnocchi geben.
5. Für das Dressing: Pesto Rosso mit THOMY Reines Rapsöl, Weißweinessig und Naturjoghurt verrühren und mit MAGGI Würzmischung Nr. 6 abschmecken. Alle Salatzutaten vorsichtig mit dem Dressing mischen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	267 kcal
Fett	14 g
Protein	9 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen