



Bunter Gnocchi-Salat

Zutaten

- 250 g Kirschtomaten
- 500 g Salatgurken
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 150 g Feldsalat
- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 500 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 150 g Fetakäse
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 ml Wasser
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 EL Honig, flüssig

Zubereitung

1. Kirschtomaten waschen und halbieren. Salatgurken putzen, waschen, schälen, der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne 1 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Hähnchenstreifen zugeben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. 1 EL THOMY Reines Rapsöl in die Pfanne geben. Gnocchi darin anbraten. In einer Schüssel Feldsalat, Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Gnocchi vorsichtig miteinander vermengen. Fetakäse in Würfel schneiden und über den Salat streuen.
3. Für das Dressing MAGGI Gemüse Brühe in kochendem Wasser auflösen. Aceto Balsamico, Honig und 1 EL THOMY Reines Rapsöl einrühren. Das Dressing über den Salat geben, alles vermengen und mit den Hähnchenstreifen anrichten. Dazu passt frisches Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	25 g
Energie	263 kcal
Fett	10 g
Protein	18 g

🕒 25 Minuten

⊕ 8 Portionen