



Gnocchi-Salat mit Pesto, Schinken, Rauke und Käse Spänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, frisch, Party und Grillfest geeignet, sättigend, appetitlich bunt

Zutaten

- Für den Gnocchi-Salat:
- 400 g frische Gnocchi (Kühlregal)
- 125 g gekochter Schinken in 2 cm großen Blättern
- 1 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte, ev. halbiert
- 50 g Rauke, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Olivenöl
- 40 g Parmesan, vom Stück gehobelt, alter Gouda oder ein anderer Bergkäse
- Für den Dressing:
- 50 ml Gemüsebrühe
- 3-4 El weißer Balsamico
- 50 g Pesto aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gnocchi in einer Stielpfanne in Olivenöl ca. 4 min. anbraten, dabei wenden, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt2

(Ev. in 2 Durchgängen)

Schritt3

In die gleiche Pfanne wieder etwas Öl geben und die Zwiebeln farblos anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und dem Essig ablöschen.

Schritt4

1-2 min. köcheln, reduzieren lassen und das Pesto einrühren, herzhaft, pikant nachschmecken.

Schritt5

Über die Gnocchi geben, ca. 40-50 min. marinieren, durchziehen lassen.

Schritt6

Dann die Schinkenblättchen und die Tomaten unter heben, kurz vor dem Servieren die Rauke.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Portionsweise anrichten, ev. noch mit Basilikumblättchen aus garnieren und die Käsespäne darüber hobeln.

Schritt9

Rezeptart: Pesto, Salatrezepte, Soßen **Tags:** appetitlich bunt, einfach und schnell, frisch, für jeden tag, Party geeignet, preiswert, sättigend, sommerrezepte, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-salat-mit-pesto-schinken-rauke-und-kaese-spaenen/>