

Italienische Rezepte

Gnocchi Mit Brokkolisalat Und Schinken

Anzahl: 4 Portionen

Brokkoli, Champignon, Gemüse, Gnocchi, Pilz, Salat, Italien

500 g	Gnocchi	- Vierteln
30 g	Butter	500 g Brokkoli
2	Knoblauchzehen, fein - geschnitten	120 g Zuckerschoten
500 g	Steinchampignons, in	200 g gekochter Schinken in - Würfeln
Dressing:		
125 ml	Sauerrahm	1/2 Bund frische Petersilie,
1	geh. TL Senf	- geschnitten
2	Essl. (-3) Apfelessig	Salz, Pfeffer

Die Gnocchi in kochendes Wasser geben und im offenen Topf bei schwacher Hitze weich ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Pilze mit dem Knoblauch so lange dämpfen, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und mit den Zuckerschoten in Salzwasser 3 - 4 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen.

Alle abgekühlten Zutaten in eine Schüssel geben, vorsichtig mit dem Dressing unterheben und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.