

## Salade de gnocchis

végé

Mise en place et préparation: env. 25 min

### Sauce

**2 c. à soupe de jus de citron**

**3 c. à soupe d'huile**

**½ botte de ciboulette,**  
finement ciselée

**sel, poivre,** selon goût

Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier, saler, poivrer.

**1 c. à soupe de beurre à rôtir**

**500 g de gnocchis** (p. ex. Gnocchi di patate; Idee Betty Bossi)

**400 g de tomates,**  
en dés d'env. 1 ½ cm

**150 g d'appenzell,** en petits dés

**1.** Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive, baisser la chaleur, faire revenir les gnocchis sur toutes les faces env. 8 min, retirer, laisser refroidir.

**2.** Mélanger les tomates, le fromage et les gnocchis avec la sauce.

**Par personne:** lipides 26 g, protéines 14 g, glucides 40 g, 1878 kJ (449 kcal)

