

## Gnocchi-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

### Salatsauce

**2 Esslöffel Zitronensaft**

**3 Esslöffel Öl**

**½ Bund Schnittlauch,**  
fein geschnitten

**Salz, Pfeffer,** nach Bedarf

Vegi

Alle Zutaten in einer grossen Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

**1 Esslöffel Bratbutter**

**500 g Gnocchi** (z. B. Gnocchi di patate; Idee Betty Bossi)

**400 g Tomaten,** in ca.  
1 ½ cm grossen Würfeln

**150 g Appenzeller,** in Würfeln

**1.** Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Gnocchi rundum ca. 8 Min. braten, herausnehmen, auskühlen.

**2.** Tomaten, Käse und Gnocchi mit der Sauce mischen.

**Pro Person:** 26 g Fett, 14 g Eiweiss,  
40 g Kohlenhydrate, 1878 kJ (449 kcal)

