

# Gnocchi Caprese Salat

Der Gnocchi Caprese Salat ist eine vorzügliche Beilage zu Grillgerichte. Das Rezept eignet sich auch als eigenständige Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Gnocchi</a>	(aus dem Kühlregal)
2 EL	Olivenöl	
500 g	Cherrytomaten	
1 Stk.	Zucchini (kleine)	
200 g	Mini-Mozzarella-Kugeln	
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)	
	Olivenöl (zum Beträufeln)	
	<a href="#">Basilikum</a>	

## Zubereitung

1. Für den **Gnocchi Caprese Salat** die Gnocchi nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, danach abseihen. Die Zucchini in Scheiben und kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi und Zucchini für einige Minuten anbraten. Danach in eine Salatschüssel geben.
2. Die Cherrytomaten waschen und halbieren, die Mozzarella Kugeln abseihen. Zu den Gnocchi geben, mit italienische Kräuter, Salz und Pfeffer würzen. Abschließend mit Olivenöl beträufeln und mit frischen Basilikum-Blättern garnieren.

## Tipp