

GRENZENLOS KOCHEN

GNOCCHI SALAT

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Glas eingelegte trockene Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 500 gr Gnocchi
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer



Die Gnocchi kochen und kaltstellen.

Frühlingszwiebeln, Petersilie und die getrockneten Tomaten kleinschneiden und mit den weißen Bohnen in einer Salatschüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Gnocchi langsam unterheben, nochmas abschmecken und mit einem guten Olivenöl beträufeln.

**DAS IST MEIN GNOCCHI SALAT SPEZIAL.
ER SCHMECKT AM NÄCHSTEN TAG ÜBRIGENS NOCH BESSER!
BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.