Artikel vom 17.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gnocchi-salat-mit-feta-und-tomaten

Gnocchi-Salat mit Feta und Tomaten



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Gnocchi (frisch oder aus der Packung)

1 TL Butter

250 g Feta-Käse

250 g Kirschtomaten

1 kleine rote Zwiebel

100 g Rucola

3 EL Olivenöl

2 EL Balsamico-Essig

1 TL Honig

etwas Petersilie

Salz und Pfeffer nach Geschmack

50 g Pinienkerne

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne schmelzen und Gnocchi von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Feta-Käse in Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel pellen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Rucola waschen und gut abtropfen. Petersilie waschen und klein hacken. In einer Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer gut vermischen. Restliche Zutaten zugeben und alles miteinander verrühren. Pinienkerne trocken in einer Pfanne anrösten und über den Salat geben und servieren.

Nadine Hörster