



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Salat mit Gnocchi aus Pastateig



Zutaten für 2 Portionen:

Gnocchi aus Pastateig

- 1/2 rote Paprika
- 1 Stück Zucchini
- 1/2 kleine Dose Mais (70 g)
- 1/2 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- schwarze Oliven
- frisches Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Weißweinessig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe halbieren und die Salatschüssel innen damit einreiben.

Salat mit Gnocchi aus Pastateig 2/2

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, ebenso den roten Paprika und die Zucchini. Oliven entsteinen und in Streifen schneiden. Mit dem Mais zu den Gnocchi in die Salatschüssel geben und mischen.

Für das Dressing den Zitronensaft, Weißweinessig nach Geschmack und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatzutaten mit dem Dressing gut vermischen. Frische Basilikumblätter in Streifen schneiden und zum Salat geben.

Tipp: Wer keine rohe Zucchini essen mag, ersetzt sie durch ein Stück Salatgurke. Die Gurke schälen, halbieren, Kerne herausnehmen und dann in kleine Würfel schneiden.

Pastateig für Gnocchi

200 g Mehl Type 550 oder [Farina die grano tenero tipo 00*](#)

100 g Hartweizengrieß

eine Prise Salz

3 Eier (Größe M)

1 TL Olivenöl

2 EL Wasser

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung: Ein Stück Teig abschneiden, den restlichen Teig wieder gut einpacken, damit er nicht austrocknen kann. Den Teig mit den Händen etwa fingerdick zu einer Rolle ausrollen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Das geht am besten mit einem scharfen Messer oder einem Teigschaber. Nicht verwirren lassen: Die Stücke sehen sehr klein aus, haben jedoch nach dem Kochen die richtige Größe. Im Prinzip können Sie jedoch jede beliebige Größe auswählen.

Genauere Zubereitung finden Sie im Beitrag **Gnocchi aus Pastateig**

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!