



## Insalata di Gnocchi con prezzemolo - Pastasalat mit viel Petersilie

Viel Petersilie gehört in diesen Pastasalat! Dazu eine reichhaltige Sauce mit Olivenöl, Balsamico, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Essiggurke und eingelegten Tomaten. Sie sollte üppig bemessen sein, denn die Gnocchi, die muschelförmige Pasta, können viel Sauce aufnehmen.

Der Pastasalat passt gut zu Grilladen, auch zu grilliertem Gemüse. Er schmeckt aber auch solo als kleine Mahlzeit ausgezeichnet.

### Zutaten (2-3 Portionen)

160g	Gnocchi (Pasta)
5El	Olivenöl
2El	Balsamico
1El	Zitronensaft
1Tl	Pesto genovese
40g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
3-4	eingelegte Dörrtomaten
1	hartgekochtes Ei
1	Essiggurke
3	gute handvoll italienische Petersilie

### Zubereitung

Gnocchi in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Abgiessen und dabei gut durchrütteln, damit das Kochwasser aus den Hohlräumen ausfließt. Gnocchi mit etwas Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft und Pesto miteinander verquirlen.

Zwiebel, Knoblauch, Dörrtomaten und Essiggurke klein hacken. Ei klein würfeln, Alles zusammen mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi mit der Sauce vermischen.

Petersilie grob hacken (eher zu Streifen schneiden) und unter den Salat mischen.

Salat 1 Stunde ziehen lassen.

Tipp: Der Pastasalat kann gut 2 -3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dann sollte er aber ohne Zwiebel zubereitet werden, da die Zwiebel bereits nach einem Tag leicht muffig schmecken. Die gehackte Zwiebel wird besser erst kurz vor dem Anrichten untergemischt.





