

Gnocchisalat

Zutaten

- 1kg Gnocchi
- 2 Gläser Pesto alla Genovese
- 500g Kirschtomaten
- 3 Kugeln Mozzarella

Zubereitung

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle abschöpfen und in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Die noch heißen Gnocchi in eine Schüssel geben und mit dem Pesto vermengen. Anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Kirschtomaten ggf. waschen und dann halbieren, den Mozzarella würfeln (Kantenlänge ca. 1cm). Sobald die Gnocchi nicht mehr heiß sind, Tomaten und Mozzarella dazugeben und alles umrühren.