ANDECHSER NATUR



Crunchy Gnocchi Salat mit grünem Spargel und Bärlauch-Sauerrahm-Dressing

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

500 g pfannenfertige Gnocchi
1 EL Olivenöl
¼ TL Salz
¼ TL Knoblauchpulver
1 Bund grüner Spargel
250 g kleine Tomaten

Dressing:
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Sauerrahm
1 EL Mayonnaise
15-20 g frischer Bärlauch
1 Spritzer Zitrone Salz & Pfeffer

So geht's

1. Zuerst die Gnocchi mit Öl, Salz und Knoblauchpulver vermengen und 18 Minuten bei 180 Grad in der Heißluftfritteuse knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal gut im Korb durchschütteln. Alternativ im Backofen bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen und auch nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

2. Währenddessen den Spargel putzen, die holzigen Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. In etwas Öl kurz anbraten, sodass er noch bissfest bleibt und die grüne Farbe behält. Am Ende mit etwas Salz bestreuen.

3. Für das Dressing den Sauerrahm mit Mayonnaise und Bärlauch kurz pürieren/mixen, bis der Bärlauch klein gehackt, aber nicht komplett püriert ist. Danach erst Zitrone dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Tomaten halbieren und zusammen mit Gnocchi und Spargel in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Anschließend mit dem Dressing servieren.

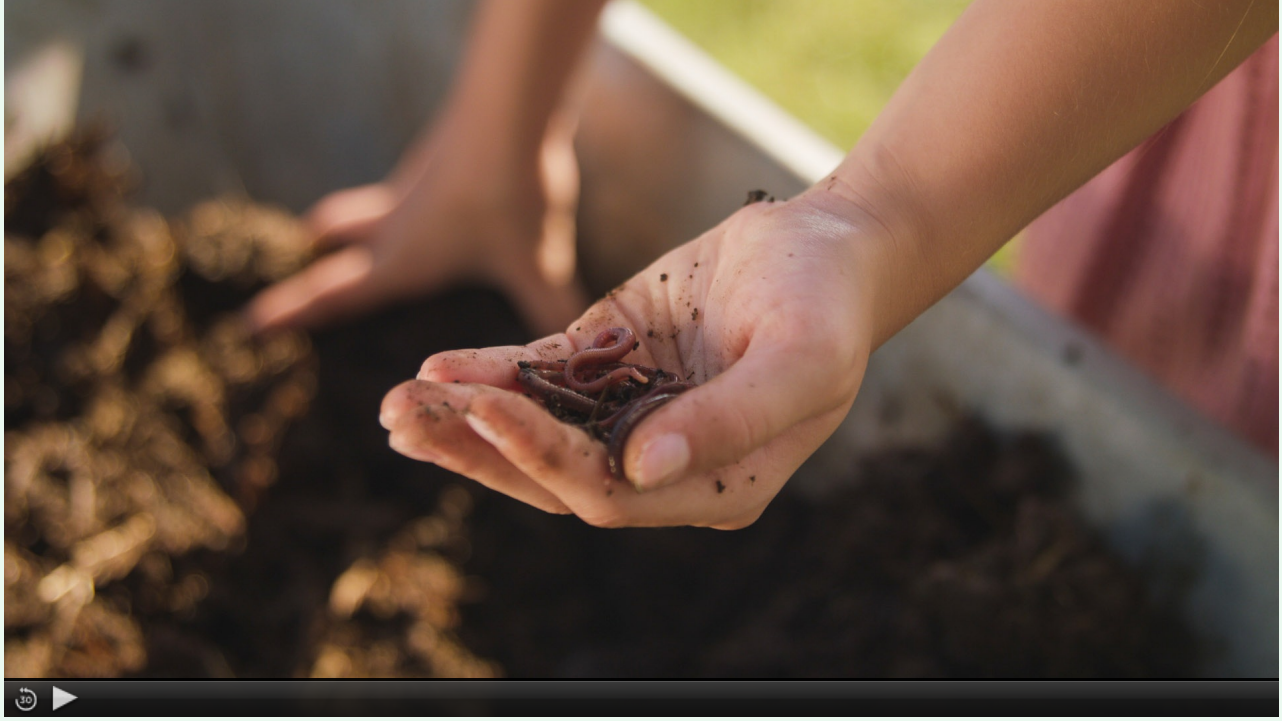
5. Das Dressing am besten immer erst direkt vor dem Servieren dazugeben, damit die Gnocchi nicht das Dressing aufsaugen und weich werden. Der Salat schmeckt lauwarm, aber auch kalt.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

