

# APRIKOSENSALAT MIT GEBRATENEN GNOCCHI, TOMATE & BURRATA Lecker



## ZUBEREITUNG

Für den Salat in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett die Haselnüsse anrösten. Getrocknete Tomaten aus dem Öl nehmen und in Streifen schneiden. Rote Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Dann 500 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und die Zwiebelscheiben darin 5 Minuten ziehen lassen (um ihr Aroma etwas zu mildern). Danach abgießen. Die Aprikosen halbieren, den Kern entfernen und dann nochmals in Streifen schneiden. Cherrytomaten halbieren oder vierteln. In der vorher genutzten Pfanne 3 EL vom Öl der eingelegten Tomaten stark erhitzen und darin die Gnocchi rundherum goldbraun anbraten und danach abkühlen lassen. Alles vorsichtig in einer Salatschüssel vermengen und beiseitestellen.

Für das Dressing Aprikosen halbieren, entkernen und in ein hohes Rührgefäß geben. Restliche Zutaten für das Dressing hinzufügen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat servieren. Guten Appetit!

## TIPP

Die Gnocchi lassen sich auch durch Hartweizenpasta oder Kartoffeln austauschen. Und wer keine Haselnüsse mag, kann natürlich auch hier auf eine andere Sorte Nuss oder Kern zurückgreifen.

## ZUTATEN

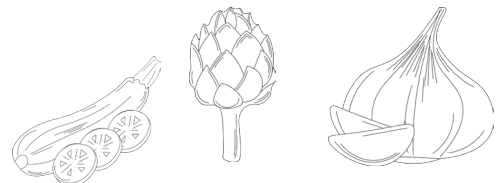
### für 4 Portionen

#### **Für den Salat:**

- 600 g Gnocchi
- 250 g Rucola oder Wildkräutersalat
- 500 g Cherrytomaten
- 10 Aprikosen
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 Burrata
- 50 g Haselnüsse
- ½ Beet Kresse

#### **Für das Dressing:**

- 3 Aprikosen
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 2 TL Honig
- 6 EL Öl der eingelegten Tomaten
- Salz & schwarzer Pfeffer



## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, Schüssel, Pürierstab, kleiner Topf, Rührlöffel, Seiher