Gnocchetti mit Kräuter-Vinaigrette

dazu karamelisierten Zwiebeln & Cherrytomaten

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Gnocchetti mit Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten und beiseitestellen.

2. Rosmarin und Petersilie waschen, trocken tupfen, Nadeln von den Stielen entfernen und die Petersilie fein hacken.

3. Für die Vinaigrette: Rosmarin, Petersilie, Honig, 2 EL Olivenöl vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zwiebel in Streifen schneiden und mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren, nun die Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls zu den Zwiebelstreifen dazugeben.

5. Nun die Gnocchetti zu den Zwiebelstreifen dazugeben und zusammen mit der Vinaigrette vermischen.

6. Jetzt kann alles auf zwei Tellern verteilt werden und Hüttenkäse mit den Kräutern der Provence vermischen und als Topping für das Gericht verwenden. Guten Appetit!

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Gnocchetti 500g
- 1 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebeln, rot
- 200g Cherrytomaten
- 20g Petersilie, frisch
- 1 ½ TL Kräuter der Provence, getrocknet
- 3 EL Butter
- 200g Hüttenkäse
- Zucker, Salz, Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de