

Gnocchi-Salat mit Kürbis

Für 4 Portionen

600 g Hokkaido-Kürbis	1 große rote Zwiebel	1 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer	800 g frische Gnocchi	150 g Feldsalat
1 kl. säuerlicher Apfel	50 g Walnüsse	3 EL Olivenöl
3 EL heller Balsamico	1 EL Honig	50 g getrock. Cranberries

Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden, diese dann quer halbieren. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Beides mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (180 °C Umluft) 12-15 Minuten backen, sodass der Kürbis gar ist, aber noch Biss hat.

Gnocchi nach Packungsanweisung al dente garen und abschrecken. Feldsalat waschen und die Wurzelansätze entfernen. Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico und Honig verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis, Zwiebeln, Gnocchi, Salat und Apfel mit dem Dressing vermischen und mit Walnüssen und Cranberries bestreuen.

NN am 22. Oktober 2025