

# CRUNCHY GNOCCHI SALAT



Dieser frische Salat mit knusprigen Gnocchi passt einfach immer. Egal ob als Snack zwischendurch, als Beilage zum Grillen oder als Vorspeise. Die Gnocchi habe ich mit einer Mischung aus Gewürzen vermischt und dann im Ofen mit AirFry Funktion crunchy gebacken. Ihr könnt die Gewürze ganz nach Geschmack abwandeln und die Gnocchi auch in der Heißluftfritteuse oder im Ofen bei Heißluft backen. Durch die Gurke und den Skyr wird der vegetarische Salat schön frisch und cremig. Ich esse ihn am liebsten mit meinem Smoked Chili Öl.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

## GNOCCHI

Gib die Gnocchi mit dem Olivenöl und den Gewürzen in eine Schüssel und schwenke sie, bis sie vollständig ummantelt sind. Verteile sie auf dem Blech und backe sie im Ofen bei 180 °C mit der AirFry Funktion für 20 Minuten knusprig. Bereite in der Zwischenzeit den Salat vor, nutze dazu die gleiche Schüssel weiter.



Du kannst die Gnocchi auch bei 180 °C Heißluft oder in einer Heißluft-Fritteuse backen.

## GNOCCHI:

- 500 g** Gnocchi
- 30 g** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Oregano (getrocknet)
- ½ TL** Knoblauchpulver
- 1 TL** Rosmarin (getrocknet)

## SALAT

Schneide die Gurke in kleine Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie fein. Schneide auch den Dill klein und gib alle Zutaten in die Schüssel. Verrühre sie und hebe zuletzt die knusprigen Gnocchi unter. Serviere den Salat nach Belieben mit etwas Smoked-Chili-Öl. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

## SALAT:

- 1** Gurke
- ½** rote Zwiebel
- 2** Dill
- 500 g** Skyr
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½** Zitrone (Saft)