



# Gnocchi Salat

vegan

## Zubereitung:

Gnocchi kochen. In der Zwischenzeit Gemüse klein schneiden und kurz anbraten. Gemüse und Gnocchi in eine Schüssel geben. Essig, Öl, Tomatenmark, Knoblauch und Gemüsebrühe zu einer Marinade verrühren und je nach Geschmack würzen. Alle Zutaten gut vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Tip: Schmeckt auch warm super lecker!

## Zutaten:

- 1 Pkg.** Gnocchi
- 1 kl.** Zucchini
- 1** rote Parika
- 1 kl.** Aubergine
- etwas** Basilikum
- 1 EL** Weißweinessig
- 2 EL** Olivenöl
- 1 1/2 EL** Tomatenmark
- 1** Knoblauchzehe
- 3-4 EL** warme Gemüsebrühe

## Zubereitungszeit:

15-20 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!  
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten