Gnocchi-Zucchini-Salat

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 2 Personen

Zutaten

500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)

1 Zucchini

1 Eisbergsalat

Etwas Öl

Etwas Salz

Etwas Paprika edelsüß

Dressing

1 Packet(e) Ostmann Mix it! Beste Kräuter

150 g Naturjoghurt

2 Esslöffel Milch

Zubereitung

1. Gnocchi mit 2 EL Öl und 1 TL Paprika edelsüß vermischen. Im Airfryer bei 190 Grad 18-20 Minuten knusprig backen (alternativ Backofen). Zucchini in Stücke schneiden, leicht salzen und die letzten 5 Minuten mit in den Airfryer geben.

2. Dressing aus einem Beutel Ostmann Mix it! Beste Kräuter, 150 Joghurt und 2 EL Milch anrühren.

3. Eisbergsalat in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Dressings vermischen. Gnocchi und Zucchini kurz abkühlen lassen und auf den Salat geben. Mit dem restlichen Dressing toppen.