



Nudelsalat, bunt & vegan

200g	Gnocchi, sardi von Byodo
150g	Zucchini
1	Spitzpaprika
1	Gelbe Zwiebel
50g	Getrocknete Tomaten
2 TL	Kapern
½ Bund	Petersilie
4 EL	Himbeer- Essig
2 EL	Olivenöl
	Kräutersalz, Paprika- scharf, 1TL
	Currypulver

Zubereitung für 3 Portionen:

Das Gemüse waschen, Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden.
Die Zucchini, den Spitzpaprika und die getrockneten Tomaten ebenfalls
in kleine ansehnliche Würfelchen schneiden.
Die Nudeln nach Packungsbeilage bissfest kochen und einmal unter kalten
Wasser abschrecken.

Die Kapern mit einem Wiegemesser klein hacken. Petersilie ebenfalls
fein hacken.

Die Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen, Paprikawürfel zugeben, wenig
später die Zucchiniwürfel. Kurz in der Pfanne schwenken, salzen und sofort in
eine Salatschüssel geben, damit das Gemüse biss behält.

Alle Komponenten miteinander vermengen und kräftig würzen.
Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.