



Gnocchi-Salat mit Speck, Radicchio und Kirschtomaten

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

200 g geräucherter, durchwachsener Speck	5 EL heller Balsamico- Essig
1 Zwiebel	100 ml Gemüsebrühe
400 g frische Gnocchi (Kühlregal)	Salz
1 Radicchio	Pfeffer
250 g Kirschtomaten	4 Stiele Zitronenthymian

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten. Zwiebel und Gnocchi hinzugeben und kurz mitbraten.
2. Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern. Grob zerpfeifen. Tomaten waschen, abtrocknen und in der Hälfte durchschneiden.
3. Radicchio und Tomaten in die Pfannen mit den Gnocchi geben und ca. 3 Minuten mitbraten. Brühe und Essig nutzen, um Gnocchi abzulöschen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Thymian waschen, abtrocknen und Blätter von den Stielen zupfen. Zu den Gnocchi geben und auf Tellern anrichten.