

# LAUWARMER GNOCCHI-SALAT MIT BIRNE & WALNUSS

Hauptgang



## ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 400 g Gnocchi (z.B. von Settele)
- 1 Birne
- 50 g Walnüsse
- 150 g Feta
- 1 EL Honig
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Salzen zum Wasser geben und dann die Gnocchi nach Packungsanweisung garen.
2. Währenddessen die Walnüsse grob hacken. Birne in Würfel schneiden.
3. Etwas Fett in eine Pfanne geben und erhitzen. Birnen und Walnüsse hineingeben und den Honig darüber geben. Alles schön karamellisieren lassen.
4. Die abgossenen Gnocchi in die bereits vom Herd genommene Pfanne geben. Alles schön miteinander vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Gnocchi-Salat nun auf zwei Teller aufteilen und mit Feta und evtl. etwas getrockneter Petersilie garnieren.

*Herbstküche*