

# Cuisine

---



---

## POLITIQUE

---

*Mit Urs Martin*  
*Regierungspräsident TG*



### **GNOCCHISALAT**

#### **Zutaten für 4 Personen**

500 gr. Gnocchi im Salzwasser aufkochen, wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, abschütten und etwas kalt abspülen

#### **Sauce:**

Ca. 5 Essl. Olivenöl

Ca. 2 Essl. Essig

Ca. 1 Essl. Balsamico rot

Ca. 2 Essl Tomatenpüree

Ca. 2 Essl. Ketchup

Gewürze (Salz, Pfeffer)

1 Zwiebel fein geschnitten dazugeben

1 Bund Schnittlauch do.

½ Bund Peterli do.

1 Tomate do.

1 kleine gelbe Peperoni do.

1 Knoblauchzehe do.

1 kleines Büchslı Erbsli ganze Erbsli dazugeben

Die lauwarmen Gnocchi mit der Sauce vermischen

Serviert mit Kalbsplätzli à la Minute und einem Tomaten-Mozarella-Salat.