

Schnelle Gnocchi mit Tomaten-Pistazien-Pesto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

270 ml getrocknete Tomaten (im Glas)
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Pistazien
1 Bund Basilikum + etwas mehr zum Garnieren
125 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
50 ml Olivenöl
800 g Gnocchi

Besonderes Zubehör

Food Processor

Gnocchi sind für mich immer ein Garant für einen schnellen Feierabendschmaus, denn sie versprühen in Windeseile einen Hauch Italienurlaub auf meinem Teller. Sie sind ratfatz gemacht und verwöhnen den Gaumen in den unterschiedlichsten Variationen. Hier baden die italienischen Kartoffelklößchen in einem aromatischen Tomaten-Pistazien-Pesto.

- 1 -

Für das Pesto die eingelegten, getrockneten Tomaten

gemeinsam mit dem Öl, in dem sie schwimmen, in einen Food Processor geben.

- 2 -

Knoblauch schälen. Basilikum von den Blättern zupfen und zusammen mit Pistazien, Parmesan, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu den getrockneten Tomaten geben. Cremig mixen.

- 3 -

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Nach Ablauf der Garzeit abseihen und mit dem Pesto vermengen.

- 4 -

Gnocchi mit Parmesan bestreuen und Basilikum garnieren.