

Knöpfle mit Erbsen und rotem Pesto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

400 g Knöpfle (aus dem Kühlregal)
250 g Erbsen
1 Kästchen Kresse
5 g Estragon
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Öl
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
Salz, Pfeffer (zum Abschmecken)
50 ml Wasser

Für das Pesto

1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten (in Öl)
25 g Walnüsse
Olivenöl

Das Knöpfle ist der kleine Bruder vom Spätzle. Kommt hier aber mit knackigen Erbsen und hausgemachtem Pesto serviert ganz groß raus.

- 1 -

Für das Pesto Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zusammen mit Knoblauch und getrockneten

Tomaten in einem Mixer zu einer feinen Masse pürieren. Falls du keinen Mixer hast, kannst du auch einen Pürierstab verwenden. Nach Bedarf etwas Olivenöl hinzufügen.

- 2 -

Erbsen aus der Schale lösen, waschen und abtropfen lassen. Kresseblätter vorsichtig abschneiden. Estragon fein hacken.

- 3 -

1 EL Butter und 1 EL Öl in einer großen Pfanne erwärmen. Knöpfle darin nach Packungsanleitung kross braten und in eine Schüssel füllen.

- 4 -

Dieselbe Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Erbsen hinzufügen und kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen und 3-5 Min köcheln lassen. Mit Estragon, Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken.

- 5 -

Knöpfle untermengen. Anschließend auf Tellern verteilen und mit Kresse und einem Klecks Pesto garnieren.