



## Gnocchi in Basilikum-Spinat-Pesto

dazu pikante Paprika und Pistazien



ca. 25min



2 Personen

Wenn es mal wieder schnell und einfach sein, aber natürlich auch satt machen soll, ist ein herzhaftes Gnocchigericht dein Retter in der Not! Heute gibt es die leckeren kleinen Teilchen mit einem selbst gemachten Pesto aus aromatischem Basilikum, frischem Spinat, Zitrone und veganen Hefeflocken, wodurch der grüne Klassiker ganz ohne Käse auskommt. Dazu noch mit Chiliflocken verfeinerte Paprikastreifen und Pistazien - mmh!



- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 rote Paprika
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 100g Babyspinat
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 753kcal, Fett 31.7g,  
Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 21.5g



## 1. Paprika braten

#### 4. Gnocchi kochen

## 2. Pesto vorbereiten

## 5. Gnocchi vermengen



### 3. Pesto pürrieren

A top-down view of a black frying pan with a silver handle, containing sliced red bell peppers and onions cooking on a grey surface. The vegetables are sizzling in oil, and the pan shows some browning from the cooking process.

## 6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie **Chiliflocken** nach **Geschmack** verfeinern. Die **Gnocchi** mit den **Paprikastreifen** auf Teller verteilen, mit den gehackten **Pistazien** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.