



Gnocchi mit Bacon und Bohnen

in fruchtigem Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



3-4 Personen

Fluffige Nocken, in Italien Gnocchi genannt, bandeln heute mit einer facettenreichen Sauce an, der man die schnelle Zubereitung gar nicht ansieht. Würziger Lauch und bereits vorgeschchnittene Bohnen werden nicht lang mit krossem Speck gegart, dann kommt ein delikates Tomaten-Oliven-Pesto ins Spiel, und schon kann es ans Verkosten gehen. Doch Halt! Für leckeren Käse und duftendes Basilikum finden wir immer Zeit - es lohnt sich.

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi 1
- 4 Tomaten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Packungen Baconstreifen
- 400g geschnittene grüne Bohnen
- 10g Basilikum
- 2 Stücke italienischer Hartkäse 7
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 98.6g, Eiweiß 28.6g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in 2-3cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, dann in feine Streifen schneiden.



Die **Basilikumblätter** von den **Stängeln** zupfen, die **Stängel** fein schneiden und unter das **Gemüse** und den **Bacon** mengen. Die **Basilikumblätter** in grobe Stücke reißen. Den **Käse** fein reiben.



Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Tomaten**, den **Lauch**, die **Bohnen** und 1TL Salz in die Pfanne geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze weitere 9-10Min. köcheln, bis die **Bohnen** gar sind. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.



Das **Pesto** und die **Gnocchi** mit dem **Gemüse** und dem **Bacon** vermengen, dann auf Teller verteilen und mit dem **Käse**, dem **Basilikum** und etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garnieren und servieren.