



Gnocchi in Basilikum-Spinat-Pesto

dazu pikante Paprika und Pistazien



ca. 25min



3-4 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!

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 rote Paprika
- 20g Basilikum
- 2 unbehandelte Zitronen
- 60g Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 200g Babyspinat
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

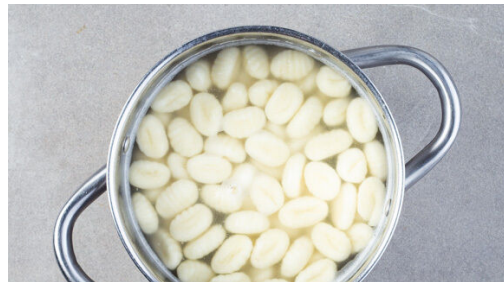
Allergene
Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 747kcal, Fett 31.4g,
Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 21.2g



1. Paprika braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden, diese einmal quer halbieren. Dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 7-9Min. anbraten, bis die **Paprikastreifen** weich sind.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen.



2. Pesto vorbereiten

Das **Basilikum** samt **Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschalen** fein abreiben und die **Zitronen** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Das **Basilikum**, die **Zitronenschale**, die **½ der Pistazien** und die **Hefeflocken** in ein hohes Gefäß geben.



5. Gnocchi vermengen

Die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit dem **Pesto** vermengen. Die **restlichen Pistazien** grob hacken.



3. Pesto pürrieren

1EL Zitronensaft, 4EL Olivenöl, 4EL Wasser,
1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer
dazugeben und alles mit einem Stabmixer in
1-2Min. zu einem glatten **Pesto** pürieren.
Dann den **Spinat** portionsweise mitpürieren
und das **Pesto** mit Salz und Pfeffer
abschmecken.



6. Paprika verfeinern

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