



Gnocchi mit Estragon-Nuss-Pesto

mit Zucchini und Kapern



ca. 25min



3-4 Personen

Estragon ist eines der Lieblingskräuter der klassischen Küche, denn sein süßlich-würziges Aroma bringt Saucen, Fisch und Marinaden auf ein gehobenes Geschmacksniveau. In unserem innovativen Pesto harmonisiert der feine Anisduft mit angebratener Paprika, Haselnüssen und würzigen Kapern besonders gut. Und die Gnocchi? Die können ihren exquisiten Auftritt auf deinem Teller kaum erwarten!

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Zucchini
- 100g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Kapern
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Estragon
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 833kcal, Fett 36.9g,
Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 22.9g



1. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **1/2 der Estragonblätter** von den Stängeln zupfen und beiseitelegen. Den **Knoblauch** in die **Paprikapfanne** geben und ca. 1Min. mitbraten.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze ca. 6Min. braten, bis die **Zucchini** weich und goldbraun sind.



5. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in die Pfanne zu den **Zucchini** geben, mit dem **Brühgewürz** bestreuen und mit 250ml kochendem Wasser übergießen. Die **Brühe** aufkochen und die **Gnocchi** 4-5Min. garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dabei regelmäßig umrühren.



3. Nüsse anrösten

In einem Wasserkocher 250ml Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Die **Haselnüsse** grob hacken, mit den **Kapern** in die Pfanne zu der **Paprika** geben und 3-4Min. braten, bis die **Haselnüsse** zu bräunen beginnen.



6. Pesto zubereiten

Die **1/2 der Paprikapfanne**, den **übrigen Estragon samt Stängeln**, die **1/2 des Käses**, 2EL Honig, 2EL hellen Essig und 4TL Wasser in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen und auf Teller verteilen. Die **restliche Paprika** darauf anrichten und mit den **Estragonblättern** sowie dem **übrigen Käse** garniert servieren.