



Gnocchi mit Bacon und Bohnen

in fruchtigem Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



2 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

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Tomate
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Baconstreifen
- 250g grüne Bohnen
- 10g Basilikum
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

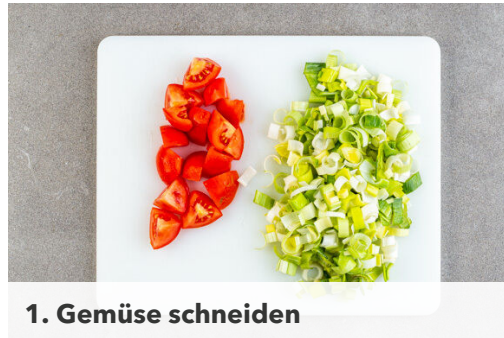
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 96.8g, Eiweiß 28.9g



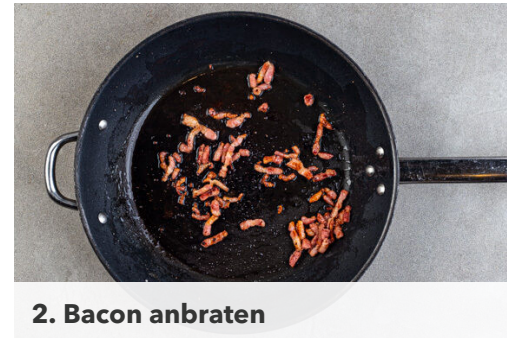
1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomate** in 2-3cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** längs halbieren, dann in feine Streifen schneiden. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und sie ggf. halbieren.



4. Toppings vorbereiten

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.



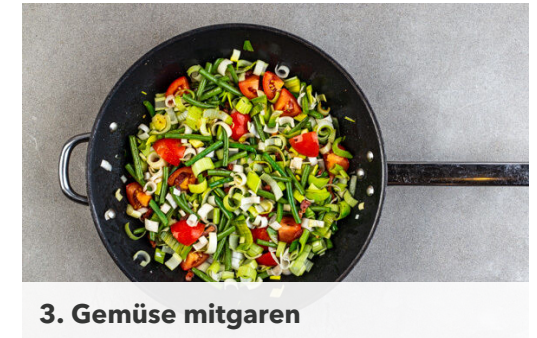
2. Bacon anbraten

Den **Bacon** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten.



5. Gnocchi kochen

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.



3. Gemüse mitgaren

Die **Tomaten**, den **Lauch**, die **Bohnen** und ½TL 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.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Auberginensauce** 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.