



Pistazien-Knoblauch-Garnelen an Gnocchi

mit Tomatensauce und Fenchel-Orangen-Salat



ca. 40min



3-4 Personen

Mit maritimer Leichtigkeit verzauberst du deine Gäste, wenn sie heute die fluffigen Gnocchi in einer aromatischen Kirschtomatensauce mit geschmolzenen Anchovis und duftenden Kräutern verkosten. Das besondere Extra sind die zarten Garnelen, pink mit Pistazienkernen angebraten. Die leichte Brise von einem Salat mit hauchdünnem Fenchel, fruchtigen Orangen und schwarzen Oliven vollendet deine Ode an das Meer.

- 1 Dose Sardellenfilets in Öl⁴
- 30g Basilikum & Oregano
- 2 Zwiebeln
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 2 Fenchelknollen
- 1 Schalotte
- 3 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 40g Pistazienkerne¹⁵
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut²
- 1kg Gnocchi¹
- 100g Rucola

- 5EL Butter ⁷
- 3TL Honig
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Energie 1026kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 120.2g, Eiweiß 38.1g



4. Garnelen braten

2. Sauce köcheln

5. Gnocchi kochen

3. Salat zubereiten

6. Rucola unterheben

Den **Rucola** unter den **Salat** heben. Die **Gnocchi samt Sauce** auf tiefe Teller verteilen. Die **Pistazien-Knoblauch-Garnelen** darauf anrichten und mit den **Basilikumblättern** garnieren und servieren. Den **Fenchel-Orangen-Salat** dazu reichen.