



Gnocchi mit Estragon-Nuss-Pesto

mit Zucchini und Kapern



ca. 25min



2 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!

- 1 Paprika
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 50g blanchierte Haselnusskerne

15

- Energie 829kcal, Fett 36.9g,
Kohlenhydrate 102.0g, Eiweiß 22.8g



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



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



In einem Wasserkocher 125ml 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.



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 **Paprikafanne** geben und ca. 1Min. mitbraten.



Die **Gnocchi** in die Pfanne zu den **Zucchini** geben, mit der **1/2 des Brühgewürzes** bestreuen und mit 125ml kochendem Wasser übergießen. Die **Brühe** aufkochen und die **Gnocchi** 4-5Min. garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dabei regelmäßig umrühren.



Die **1/2 der Paprikapfanne**, den **übrigen Estragon samt Stängeln**, die **1/2 des Käses**, 1EL Honig, 1EL hellen Essig und 2TL 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.