



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 Öl ⁴
- 30g Basilikum & Oregano
- 2 Zwiebeln
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 2 Fenchelknollen
- 1 Schalotte
- 3 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 60g Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 1kg Gnocchi ¹
- 100g Rucola

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

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Energie 998kcal, Fett 44.3g,
Kohlenhydrate 112.4g, Eiweiß 37.6g



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.