



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 Haselnusskerne⁴
- 1 Packung Kapern
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Estragon
- 500g Gnocchi²
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Nüsse (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

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



4. Zutaten vorbereiten

2. Zucchini braten

5. Gnocchi garen

3. Nüsse anrösten

6. Pesto zubereiten

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.