



Gnocchi in Basilikum-Spinat-Pesto

dazu pikante Paprika und Pistazien



ca. 25min



2 Personen

Wenn es mal wieder schnell und einfach sein, aber natürlich auch satt machen soll, ist ein herzhaftes Gnocchigericht dein Retter in der Not! Heute gibt es die leckeren kleinen Teilchen mit einem selbst gemachten Pesto aus aromatischem Basilikum, frischem Spinat, Zitrone und veganen Hefeflocken, wodurch der grüne Klassiker ganz ohne Käse auskommt. Dazu noch mit Chiliflocken verfeinerte Paprikastreifen und Pistazien - mmh!

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g Pistazienkerne ²
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 100g Babyspinat
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Nüsse (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 762kcal, Fett 31.8g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 21.9g



1. Gemüse braten

4. Gnocchi kochen

2. Pesto vorbereiten

5. Gnocchi vermengen

3. Pesto pürrieren

A top-down view of a black frying pan containing sliced red bell peppers and onions, cooking on a grey surface.

6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie **Chiliflocken nach Geschmack** verfeinern. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf! Die **Gnocchi** mit den **Paprikastreifen** auf Teller verteilen, mit den gehackten **Pistazien** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.