



Gnocchi mit Spinat-Kürbiskern-Pesto

mit geröstetem Gemüse und Rauchmandeln



30-40min



2 Personen

Mit diesem Gericht verfolgen wir einen populären Ernährungsansatz: Man soll den Regenbogen essen. Damit ist nicht wortwörtlich das bunte Naturspektakel gemeint – es wird vielmehr auf farbenfrohe, obst- und gemüselastige Mahlzeiten angespielt. Nun denn, unser Pesto ist saftig grün, die Radieschen schön rot und die Zwiebeln intensiv lila. Was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Bund Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Babyspinat
- 25g Kürbiskerne
- 500g Gnocchi ¹
- 25g Rauchmandeln ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1027kcal, Fett 57.3g, Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 29.1g

1

1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Radieschen** vierteln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. gar und leicht goldbraun rösten.

4

4. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** zurück in den Topf geben und mit **2EL Pesto** und **2-4EL Kochwasser** vermengen. Ggf. mehr **Pesto** oder **Kochwasser** zugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die **Mandeln** grob hacken.

2

2. Pesto zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Spinat** mit den **Kürbiskernen**, dem **Knoblauch**, 3EL Olivenöl, 1EL Essig, 2EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

5. Anrichten & servieren

Das fertig geröstete **Gemüse** auf den **Pesto-Gnocchi** anrichten und mit den **Mandeln** bestreut servieren.

3

3. Gnocchi kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

6

6. Gut vorgesorgt ...

... haben wir mit diesem leckeren Pesto, denn wahrscheinlich ist auch nach dem Genuss unserer köstlichen Gnocchi noch einiges von der grünen Würzsauce übrig. Mit etwas Öl bedeckt hält es sich ein paar Tage im Kühlschrank, aber so gut, wie es schmeckt, wird es wahrscheinlich schon am nächsten Tag verspeist. Zum Beispiel auf frisches Baguette gestrichen oder einfach wieder mit Pasta, mmmh!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📱](#) [📺](#) [📧](#) [📧](#) [#marleyspooning](#)