



Gnocchi mit Spinat-Kürbiskern-Pesto

mit geröstetem Gemüse und Rauchmandeln



30-40min



3-4 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?

- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 Bund Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100g Babyspinat
- 50g Kürbiskerne
- 1kg Gnocchi ¹
- 50g Rauchmandeln ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Sieb

Energie 951kcal, Fett 49.7g,
Kohlenhydrate 94.1g, Eiweiß 28.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Radishes** vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Alles auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und mit 3EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. gar und leicht goldbraun rösten.



Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Spinat** mit den **Kürbiskernen**, dem **Knoblauch**, 5EL Olivenöl, 2EL Essig, 4EL 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.



In einem großen 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.



Die **Gnocchi** zurück in den Topf geben und mit **3-4EL Pesto** und **3-5EL Kochwasser** vermengen. Ggf. mehr **Pesto** oder **Kochwasser** zugeben, bis die **Sauce** die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die **Mandeln** grob hacken.



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



... 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, mmmm!

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**