



Gnocchi mit Bacon und Tomaten-Walnuss-Pesto

mit Röstpaprika und Spinat



ca. 30min



2 Portionen

Pesto muss nicht immer grün sein und fertig aus dem Glas kommen. Nein, es geht auch anders, und wir wissen, wie! Heute präsentieren wir ein aromatisches rotes Pesto bestehend aus sonnengetrockneten Tomaten, knackigen Walnüssen, gerösteter Paprika und leckerem Käse, das sich charmant um unsere Gnocchi legt. Dazu gibt es Spinat und knusprige Speckstreifen. Das nennen wir nun wirklich „gewusst wie“!

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 1 Pck. Speckwürfel
- 500g Gnocchi ²
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 50g Walnusskerne ⁴
- 200g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1098kcal, Fett 67.6g, Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 31.6g



1. Paprika & Bacon backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen. Die **Baconstreifen** auf der anderen Seite des Backblechs verteilen und alles 7-8Min. backen, bis die **Paprika** braun und der **Bacon** knusprig wird.



4. Pesto zubereiten

Die **getrockneten Tomaten** mit der **½ der gerösteten Paprika**, der **½ der Walnüsse**, der **½ des Käses**, dem Knoblauch, 3EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren, bis ein **Pesto** entsteht. Falls das **Pesto** zu fest ist, 1-2EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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**



2. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **geröstete Paprika** aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Die **Baconstreifen** im ausgeschalteten Ofen warm halten, dabei die Ofentür halb offen lassen. 1-2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Käse** reiben.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** zurück in den Topf geben und dem **Pesto** vermengen, je nach gewünschter Konsistenz etwas **Kochwasser** zufügen. Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Spinat** unterheben. Die **Gnocchi** mit dem **Bacon**, den **restlichen Walnüssen**, der **restlichen Paprika** und dem **restlichen Käse** servieren.



3. Gnocchi kochen

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die **geröstete Paprika** grob schneiden. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Wer sieht hier rot?

Na, wir sehen rot! Denn immerhin erstrahlt unser prall gefüllter Teller nur so in der Farbe der Liebe - na ja, wenn man von dem bisschen Grün des Spinats mal absieht. Wem die Endfarbe des Pestos nicht gaaanz so wichtig ist, der mixt ein bisschen übrig gebliebenes Basilikum mit rein. Was die Farbe hier einbüßt, gewinnt der Geschmack!