



RS Gnocchi mit Speck und Bohnen

in fruchtigem Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



4 Portionen

Fluffige Nocken, in Italien Gnocchi genannt, bandeln heute mit einer facettenreichen Sauce an, der man die schnelle Zubereitung gar nicht ansieht. Grüne Bohnen und bereits vorgeschnittener Lauch werden nicht lang mit krossem Speck gegart, dann kommt ein delikates Tomaten-Oliven-Pesto ins Spiel, und schon kann es ans Verkosten gehen. Doch Halt! Für leckeren Käse und duftendes Basilikum finden wir immer Zeit – es lohnt sich.

- 1kg Gnocchi ¹
- 4 Tomaten
- 400g geschnittener Lauch
- 250g grüne Bohnen
- 2 Pck. Speckwürfel
- 10g Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

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

Energie 823kcal, Fett 34.0g,
Kohlenhydrate 98.3g, Eiweiß 29.9g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in 2-3cm große Würfel schneiden. Die Enden der **Bohnen** abschneiden, dann die **Bohnen** quer halbieren.



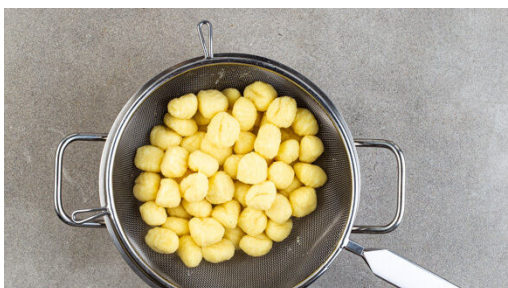
4. Toppings vorbereiten

Die **Basilikumblätter** von den **Stängeln** zupfen, die **Stängel** fein schneiden und unter das **Gemüse** und den **Speck** mengen. Die **Basilikumblätter** in grobe Stücke reißen. Den **Käse** fein hacken.



2. Speck anbraten

Den **Speck** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Gemüse mitgaren

Die **Tomaten**, den **Lauch**, die **Bohnen** und 1TL Salz in die Pfanne geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze weitere 9-10Min. köcheln, bis die **Bohnen** gar sind. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen.



6. Gnocchi fertigstellen

Das **Pesto** und die **Gnocchi** mit dem **Gemüse** und dem **Speck** vermengen, dann auf Teller verteilen und mit dem **Käse**, dem **Basilikum** und etwas (frisch gemahlenem) Pfeffer garnieren und servieren.