



Gnocchi mit Spinat-Kürbiskern-Pesto

mit geröstetem Gemüse und Rauchmandeln



30-40min



3 Portionen

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
- 2 Bund Radieschen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 25g Kürbiskerne
- 1kg Gnocchi ¹
- 25g Rauchmandeln ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Schalenfrüchte** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse

Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 43.5g,
Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 22.6g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Radieschen** vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit 1½EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen in 20-25Min. gar und leicht goldbraun rösten.



4. Gnocchi kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. **750g Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen und beiseitestellen, die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Basilikumblätter** abzupfen und die **Blätter** und **Stängeln** getrennt fein schneiden. Den **Spinat** grob hacken.



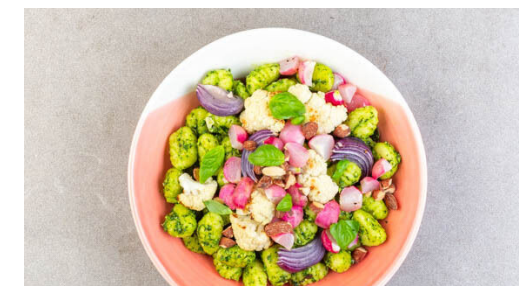
5. Gnocchi fertigstellen

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



3. Pesto zubereiten

Den **Spinat** in einem hohen Gefäß geben mit den **Kürbiskernen**, dem **Knoblauch**, den **Basilikumstängeln**, **½ der Basilikumblätter**, 5EL Olivenöl, 2EL Essig, 4EL Wasser und je ½TL Salz und Pfeffer. Mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten & servieren

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

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**