MARLEY SPOON



Gnocchi in Basilikum-Spinat-Pesto

dazu pikante Paprika und Pistazien

ca. 25min 4 Portionen

Wenn es mal wieder schnell und einfach sein, aber natürlich auch satt machen soll, ist ein herzhaftes Gnocchigericht dein Retter in der Not! Heute gibt es die leckeren kleinen Teilchen mit einem selbst gemachten Pesto aus aromatischem Basilikum, frischem Spinat, Zitrone und veganen Hefeflocken, wodurch der grüne Klassiker ganz ohne Käse auskommt. Dazu noch mit Chiliflocken verfeinerte Paprikastreifen und Pistazien – mmh!

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi [1]
- 2 Paprika
- 2 Tomaten
- 40g Basilikum
- 2 unbehandelte Zitronen
- 30g Pistazienkerne [2]
- 2 Pck. Hefeflocken
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 707kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 20.3g



1. Gemüse braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden, diese einmal quer halbieren. Die **Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Die **Paprika** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 7–9Min. anbraten, bis die **Paprikastreifen** weich sind.



2. Pesto vorbereiten

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschalen** fein abreiben und die **Zitronen** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Das **Basilikum**, die **Zitronenschale**, die **½ der Pistazien** und die **Hefeflocken** in ein hohes Gefäß geben.



3. Pesto pürieren

1EL Zitronensaft, 4EL Olivenöl, 4EL Wasser, 1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer dazugeben und alles mit einem Stabmixer in 1–2Min. zu einem glatten **Pesto** pürieren. Dann den **Spinat** portionsweise mitpürieren und das **Pesto** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen.



5. Gnocchi vermengen

Die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit dem **Pesto** vermengen. Die **restlichen Pistazien** grob hacken.



6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie **Chiliflocken nach Geschmack** verfeinern. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf! Die **Gnocchi** mit den **Paprikastreifen** auf Teller verteilen, mit den gehackten **Pistazien** garnieren und mit den **Zitronenspalten** 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. **#marleyspooning**