MARLEY SPOON



RS-KF Gnocchi mit Miso-Erdnuss-Pesto

an Spinat und Tomaten

ca. 20min 4 Portionen

Wir lieben es, italienische Klassiker mit aufregenden, neuen Aromen zu kombinieren. So ist unser heutiges Gericht entstanden: flaumige Gnocchi mit Spinat, Tomaten und einem wunderbaren Pesto aus Basilikum, Misopaste und Erdnüssen. Die Misopaste gibt dem Ganzen eine tolle salzige Würze, das Basilikum sorgt für die pestoübliche Kräuternote und die Erdnüsse geben einen tollen Biss. Noch ein paar Tropfen Sesamöl obendrauf, fertig!

Was du von uns bekommst

- 500g Kirschtomaten
- 40g Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1kg Gnocchi [1]
- 50g Misopaste [4]
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [2]
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Erdnüsse** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 749kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 20.2g



1. Zutaten vorbereiten

In einem Wasserkocher oder kleinen Topf 450ml Wasser aufkochen, dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Die **Tomaten** halbieren. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Knoblauch anbraten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis er duftet und leicht bräunt.



3. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** unterrühren, das heiße Wasser angießen und die Hitze erhöhen. Alles aufkochen und 2–4Min. köcheln lassen, bis das Wasser teilweise verdampft ist; dabei gelegentlich rühren, damit die **Gnocchi** nicht ankleben.



4. Pesto mixen

Das **Basilikum** mit der **Misopaste**, **¾ der Erdnüsse** und 4EL Pflanzenöl in einem hohen Gefäß zu einem **Pesto** pürieren. **Tipp:** Je nach Geschmack kannst du das **Pesto** fein oder grob pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und untermengen, bis der **Spinat** zusammenfällt und die **Tomaten** warm sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** unterheben, sodass alles gleichmäßig davon bedeckt ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pesto-Gnocchi** mit dem **Sesamöl** beträufeln und mit den **restlichen Erdnüssen** bestreut servieren.



6. Dafür hab ich was übrig

Heute nicht so großen Hunger? Kein Problem! Übrig gebliebene Gnocchi können am nächsten Tag mit noch mehr frischem Gemüse aus dem Kühlschrank aufgepeppt und kurz frisch angebraten werden. So wird wieder eine ganze Mahlzeit draus!