



Garnelen mit Gnocchi und Gemüse

verfeinert mit rotem Pesto und Käse

30-40min 2 Personen

Wir sind ja der Meinung, ein leckeres, selbst gemachtes Pesto aus getrockneten Tomaten und würzigem Käse kann man zu allem essen. Wahrscheinlich gibt es dabei schlechtere Kombinationen (zum Beispiel mit Sahnetorte) und bessere. Von den besseren legen wir dir heute eine ganz fabelhafte ans Herz: ofengebackene Garnelen, fein gewürzt mit Oregano und Zitrone, dazu knusprig-goldbraune Gnocchi, Zucchini und Lauch. Das mundet!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Garnelen ²
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 721kcal, Fett 23.9g, Kohlenhydrate 94.3g, Eiweiß 33.6g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** fein reiben. Die **getrockneten Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit dem **Zitronensaft**, ca. **3/4 des Käses**, 1EL Olivenöl und 2EL Wasser zu einem dünnflüssigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Gemüse** und die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Oregano**, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen, bis die **Gnocchi** leicht gebräunt sind und das **Gemüse** gar ist.



Die **Garnelen** nach ca. 15Min. Backzeit unter die **Gnocchi** und das **Gemüse** mischen und während der letzten 5Min. mitbacken.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** fein abreiben. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, trocken tupfen und mit der **Zitronenschale**, 1TL Olivenöl, dem **übrigen Oregano** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



Das **Pesto** untermengen und die **Garnelen** mit den **Gnocchi** und dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Mit dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.