



Garnelen mit Gnocchi und Gemüse

verfeinert mit rotem Pesto und Käse



ca. 40min



3-4 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

- 2 Zucchini
- 2 Stangen Lauch
- 1kg Gnocchi 1
- 2 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Garnelen 2
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse 3,7
- 2 Packungen getrocknete Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 671kcal, Fett 18.9g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 33.4g



1. Gemüse schneiden



2. Gnocchi und Gemüse backen

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.

Das **Gemüse** und die **Gnocchi** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und jeweils mit 2EL Olivenöl, **1-2TL 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Pesto zubereiten

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**, 2EL Olivenöl und 4EL Wasser zu einem dünnflüssigen **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Garnelen garen

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



3. Garnelen vorbereiten

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



6. Anrichten und servieren

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