



Gnocchi in Basilikum-Spinat-Pesto

dazu pikante Paprika und Pistazien



ca. 25min



2 Personen

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 Cayennepfeffer verfeinerte Paprikastreifen und Pistazien – mmh!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ¹
- 1 rote Paprika
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 200g Blattspinat
- 1 Päckchen Cayennepfeffer

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- 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), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

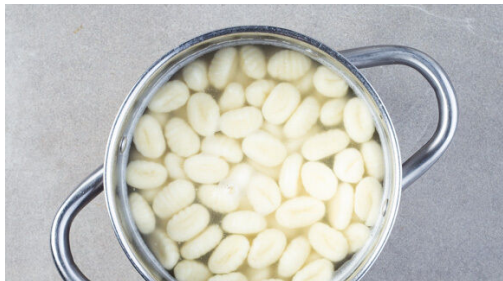
Nährwertangaben pro Portion

Energie 788kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 22.9g



1. Paprika braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden, diese einmal quer halbieren. Dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1-2 Prisen Salz bei mittlerer Hitze 7-9Min. anbraten, bis die **Paprikastreifen** weich sind.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen.



2. Pesto vorbereiten

In der Zwischenzeit das **Basilikum** samt **Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Das **Basilikum**, die **Zitronenschale**, die **1/2 der Pistazien** und die **Hefeflocken** in ein hohes Püriergefäß geben.



5. Gnocchi fertigstellen

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



3. Pesto pürieren

4EL Olivenöl, 2EL Wasser, **1TL Zitronensaft**, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer dazugeben und alles mit einem Stabmixer in 1-2Min. zu einem glatten **Pesto** pürieren. Dann den **Spinat** nach und nach untermixen und das **Pesto** gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie **Cayennepfeffer** nach **Geschmack** verfeinern. Die **Gnocchi** mit den **Paprikastreifen** und den gehackten **Pistazien** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.