



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 Chiliflocken verfeinerte Paprikastreifen und Pistazien - mmh!

- 500g Gnocchi ¹
- 1 rote Paprika
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 30g Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 100g Babyspinat
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 775kcal, Fett 34.1g,
Kohlenhydrate 96.5g, Eiweiß 21.5g



1. Paprika braten

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

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 Gefäß 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 pürrieren

1TL Zitronensaft, 4EL Olivenöl, 2EL Wasser, 1/2TL Salz und 1 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.



6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** mit dem **restlichen Zitronensaft** sowie **Chiliflocken** nach **Geschmack** verfeinern. Die **Gnocchi** mit den **Paprikastreifen** auf Teller verteilen, mit den gehackten **Pistazien** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.