

Pesto-Gnocchi

Die Pesto-Gnocchi sind ein vorzügliches, vegetarisches Gericht. Das italienische Gericht gelingt einfacher, als man glaubt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für die Gnochi

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)

70 g Maisstärke

3 Stk. Eidotter

40 g [Butter](#)

Pesto

150 g [Basilikum](#)

250 ml Olivenöl extra vergine

50 g Parmesan gerieben

25 g Pinienkerne (oder Wallnüsse)

[Salz und Pfeffer](#)

Zubereitung

1. Für die **Pesto-Gnocchi** ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln darauf verteilen und im Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze zirka 45 Minuten weich backen. Die Kartoffeln halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Jetzt die Eidotter, Stärke, und weiche Butter zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Kartoffelteig in kleine Kugeln formen und auf einen Gabelrücken oder Gnocchibrett zu Gnocchi rollen.
2. Die Gnocchi in kochenden Salzwasser legen und 3-4 Minuten garen, bis sie an der

Oberfläche schwimmen.

3. Für das Pesto die gewaschenen Basilikum-Blätter, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Mixstab fein pürieren.
4. Die Gnocchi mit dem Pesto in einer Pfanne schwenken, auf Teller anrichten und nach Lust und Laune mit Parmesan bestreuen.

Tipp