

GNOCCHI MIT LACHS UND BASILIKUMPESTO

Freitag ist bei uns ja Fishi-Friday - der kann ganz unterschiedlich aussehen und diesmal habe ich mich für ein ganz flottes Gnocchi-Abendessen entschieden. Das war perfekt um das restliche Basilikumpesto zu verwerten das ich aus dem Kochbuch Klara's Life* getestet habe das ich euch hier vorgestellt habe. Das hat eine feine Orangenote und passt ganz wunderbar zum Lachs. Also gab es Gnocchi mit Lachs und Basilikumpesto zum Abendessen. Perfektes Soulfood um eine lange Woche ausklingen zu lassen!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

400g Gnocchi

150g Spinat

250g Lachsfilet

etwas Olivenöl

1/2 Zwiebel

Für das Pesto:

25g Basilikum

10g Parmesan

15g Pinienkerne

15g Cashewkerne

1/2 Orange

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Wasser

ZUBEREITUNG:

Das Basilikum, den fein geriebenen Parmesan, Pinienkerne, Cashewkerne, den Abrieb und Saft von der Orange, das Olivenöl, Pfeffer und Salz in den Mixer geben und beiseite stellen.

Die Zwiebel fein hacken.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Fisch darin erst 4-5 Minuten auf der Haut und dann noch ein paar Minuten auf der anderen Seite braten. Die Zwiebelwürfel dazu geben und glasig anschwitzen. Den Lachs und die Zwiebel aus der Pfanne nehmen, die Haut vom Fisch entfernen und den Lachs zerpfücken.

In einem Topf das Salzwasser zum kochen bringen. Die Gnocchi hinein geben und 4-5 Minuten gar kochen. Für die letzte halbe Minute den Spinat dazu geben.

2-3 EL vom Kochwasser in den Mixer geben und zu einem glatten Pesto mixen. Die Gnocchi mit dem Spinat durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Die Gnocchi mit dem Pesto vermengen und den zerpfückten Lachs untermengen.

Die Gnocchi mit Lachs und Basilikumpesto auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!