

GNOCCHI MIT TOMATENPESTO

GNOCCHI MIT TOMATENPESTO

Wer sagt er hat keine Zeit Pesto selber zu machen, der hat keine Ahnung wie schnell das geht. Egal ob ihr dazu Pasta oder Gnocchi macht, während eure die kochen ist das Pesto dreimal fertig. Hier gab es eine schnelle Variante mit Tomaten, Knoblauch, Oregano, Parmesan und Mandeln zu den Gnocchi.



Zutaten für 2 Personen:

500g Gnocchi

1 Gals in Öl eingelegte Tomaten samt Öl (hier 270g)

1 kleines Bund Oregano

100g Mandelmehl

3 in Öl eingelegte Knoblauchzehen

50g Parmesan

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für die Gnocchi bringe ich einen Topf Salzwasser zum kochen. In dieser Zeit sammel ich schon mal alle Zutaten im Standmixer.

Da wandern zuerst die eingelegte Tomaten samt Öl hinein. Dann kommen die Knoblauchzehen, die Blätter vom Oregano und das Mandelmehl dazu. Den Parmesan frisch dazu reiben.



Die Gnocchi in das kochende Salzwasser geben und 5 Minuten (nach Packungsanleitung) köcheln lassen. Wenn die Gnocchi fertig sind steigen sie an die Oberfläche. Ich probiere immer schon kurz vorher eine, manchmal steigen die erst sehr spät auf und sind dann schon über den perfekten Garpunkt hinaus.

Den Mixer für einige Sekunden anstellen um unsere Zutaten in Pesto zu verwandeln. Gegen Ende 4 EL Gnocchikochwasser zugeben und nochmal mixen. Bei mir reicht es das Pesto mit Pfeffer abzuschmecken, Salz braucht es keins mehr. Aber das kann jeder für sich entscheiden.



Die Gnocchi abgießen und zurück in den Topf geben. Dort mit dem Pesto vermischen und auf die Teller verteilen. Mit etwas Oregano dekorieren und noch ein klein wenig Parmesan darüber reiben.

Schnell und lecker!

