



## GNOCCHI MIT ERBSEN-MINZ-PESTO UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

#### GNOCCHI

Die Karoffeln am Vortag kochen. Die gekochten, kalten und geschälten Kartoffeln pressen. Mit allen Zutaten sehr vorsichtig, ohne viel zu kneten zu einem Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit dem Daumen über eine Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht. Auf ein bemehltes Küchentuch legen. Anschliessend in köchelndem Salzwasser garziehen lassen (ca. 2 Minuten). Herausnehmen und beiseitestellen.

#### ERBSEN-MINZ-PESTO

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Für das Pesto die Minzblätter von den Stielen zupfen. Zusammen mit Erbsen, Knoblauch, geriebenem Parmesan, 2/3 der Pinienkernen und Olivenöl in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. Will man es flüssiger, so kann man noch mehr Olivenöl begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Erbsen-Minz-Pesto über die gekochten Gnocchi geben und alles gut vermischen. Die Gnocchi auf vier Teller verteilen und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Nach Belieben mit frischen Minzblättern und geriebenem Parmesan garnieren.

### EINKAUFLISTE:

#### GNOCCHI

500 G MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN  
1 EI  
20 G PARMESAN GERIEBEN  
130 G MEHL  
40 G BUTTER, WEICH ODER FLÜSSIG  
10 G MAIZENA  
MEERSALZ  
SCHWARZER PFEFFER

#### ERBSEN-MINZ-PESTO

200 G ERBSEN (FRISCH ODER GEFROREN)  
1 KNOBLAUCHZEHE  
60 G PARMESAN, GERIEBEN  
80 G PINIENKERNE  
1 BUND FRISCHE MINZE  
130 ML KALTGEPRESSTES OLIVENÖL  
MEERSALZ  
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY: