

Gebratene Gnocchi mit veganem Bärlauchpesto

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen	
ÖI	6.5 EL
Pinienkerne	5 EL
Bärlauch	100 g
Petersilie, frisch	50 g
Bio Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Vegane Gnocchi	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. In einer Pfanne 1 TL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller zum Abkühlen beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
- 2. Bärlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele der Petersilie entfernen und beides grob hacken. Zitrone gründlich waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 3. In einem hohen Gefäß Kräuter, Pinienkerne, 1 EL Zitronensaft und 4 EL Öl fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ggf. 1–2 EL Wasser zum Auflockern zugeben.
- 4. In der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi darin ca. 8 Min. goldgelb und kross anbraten. Gnocchi leicht salzen.
- 5. In der Pfanne Gnocchi und Pesto mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Zitronenabrieb bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	542 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g