

Gnocchi mit Birnen-Walnuss-Pesto und Salat

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen Thymian, frisch 10 g 2 St. Birnen Knoblauchzehen 1 St. Zitronen 1 St. ÖΙ 2 FI 2_{TL} Honig Rucola 100 g 1 Bund Radieschen Olivenöl 2 EL Salz Pfeffer, schwarz gemahlen Walnusskerne 4 FI 4 EL Frischkäse, natur 2 EL Butter Gnocchi, frisch 500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb

- 1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch, Birne und Thymian darin ca. 3 Min. anschwitzen. Zitronenschale, 1 TL Honig, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser zugebeben und unter gelegentlichem Rühren auf niedriger Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 3. Rucola waschen und trocken schleudern. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Salatdressing in einer Schüssel 2 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, 2 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Rucola und Radieschen mit dem Dressing vermengen.
- 4. Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Walnüsse darin ohne Fett ca. 2 Min. anrösten. Walnüsse hacken und zusammen mit Frischkäse zur Birnen-Thymian-Mischung geben. Nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.
- 5. Pfanne erneut auf hoher Stufe mit Butter und 1 EL Öl erhitzen. Gnocchi ca. 5 Min. anbraten.

6. Birnen-Walnuss-Pesto zu den Gnocchi in die Pfanne geben und durchschwenken. Auf Tellern verteilen und mit dem Rucola-Radieschen-Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte	(pro	Portion))
-----------	------	----------	---

Kaloriengehalt	500 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	21 g