




Pfifferlingpfanne mit gebratenen Gnocchi und Pesto

 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	80 g
Knoblauchzehen	1 St.
Bio-Zitronen	1 St.
Pfifferlinge	600 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Kresse	1 St.
Haselnusskerne, ganz	3 EL
Öl	11 EL
Parmesan, gerieben	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Gnocchi, frisch	800 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlere Pfanne, große Pfanne, feine Reibe, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenso grob hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pfifferlinge säubern und je nach Größe halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Kresse vom Beet schneiden.
2. Haselnüsse grob hacken. 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Haselnüsse darin ca. 2 Min. rösten. Anschließend in einem hohen Gefäß etwas abkühlen lassen. Petersilie, Knoblauch, 1 EL Zitronensaft, Zitronenschale und Parmesan zugeben und mit 6 EL Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi darin 6–8 Min. goldbraun und kross anbraten. Gnocchi leicht salzen.
4. Währenddessen in einer weiteren Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pfifferlinge mit Zwiebel ca. 5 Min. anbraten. Pfifferlinge mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne Gnocchi mit Pfifferlingen und Petersilienpesto vermengen und abschmecken.
5. Pfifferlingpfanne mit gebratenen Gnocchi auf Tellern verteilen und mit Kresse bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für einen extra Biss lege 1 EL der gerösteten Haselnüsse beiseite und streue sie grob gehackt über deine Pfifferlingpfanne mit Gnocchi.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	689 kcal		
Kohlenhydrate	90 g	Ballaststoffe	14 g
Eiweiß	14 g	Fette	31 g