



Gnocchi mit Rucolapesto

Kochutensilien

- Küchenmaschine für Pesto

Zutaten

- 500-600g Gnocchi
- 1 Schale Rucola
- 1/2 Bund Basilikum
- 70 ml Olivenöl
- 30g Pinienkerne
- 35g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Chiliflocken
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zuerst das Pesto herstellen. Dafür eine Handvoll Rucola in ein Mixgerät geben, Basilikumblätter, Pinienkerne, Parmesan, Salz; Pfeffer, Chiliflocken und 70ml Olivenöl hinzugeben und alles gut mixen. Das Pesto dann kurz auf die Seite stellen.

Nun die Gnocchi in einer heißen Kasserolle oder ähnlichem mit Butter anschwitzen, dann von dem Pesto etwas dazugeben und gut umrühren. Ganz zum Schluss noch etwas Rucola unterheben und alles gut vermengen und auf Teller geben.