

Gnocchi mit Zitronen-Erbosen-Pesto

Bio Kochbox KW 19



Gnocchi mit Zitronen-Erbesen-Pesto



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Gnocchi
- 200 g Erbsen
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 EL Zitronensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten (ca. 8–10 Minuten). Petersilie waschen und trockenschütteln. Knoblauch feinhacken. Erbsen ausspülen und kurz in heißem Wasser garen. Erbsen, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft und Öl zu einem Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi mit dem Pesto vermengen, nach Belieben mit Hefeflocken oder veganem Parmesan bestreuen und servieren.