



Gebratene Gnocchi mit veganem Bärlauchpesto

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Öl	6.5 EL
Pinienkerne	5 EL
Bärlauch	100 g
Petersilie, frisch	50 g
Bio Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Vegane Gnocchi	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, feine Reibe, 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