



# Gnocchi mit Birnen-Walnuss-Pesto und Salat

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	10 g
Birnen	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Öl	2 EL
Honig	2 TL
Rucola	100 g
Radieschen	1 Bund
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Walnusskerne	4 EL
Frischkäse, natur	4 EL
Butter	2 EL
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 zugeben 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