

Gnocchi patate mit Kräuterpesto



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein wunderschönes, einfaches Gnocchi Rezept für jeden Tag mit Spinat, Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

Zutaten

- (Es geht auch mit einem guten Gnocchi Fertigprodukt aus dem Supermarkt, hier aber einmal eine hausgemachte Version)
- Für die Gnocchi:
 - 500g Kartoffeln
 - 2 - 3 Eigelbe
 - 1 Tl Weizenmehl
 - 1 Tl Kartoffelmehl
 - Salz und geriebene Muskatnuss
- Für den Spinat:

- 250 g knackfrischer Spinat
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 30 g Butter
- 1 - 2 Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack, fein geschnitten
- Darüber hinaus:
- 2 El Kräuter Pesto
- 1 Dose 250 - 300 g gutes Tomatensugo
- 50 - 60g frisch gehobelter Parmesan
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die hausgemachten Gnocchi:

Schritt3

Die gekochten Pellkartoffeln schälen, warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

2 - 3 Eigelbe, (je nach Größe) 1 Tl Mehl und Kartoffelmehl dazu geben, alles locker verkneten.

Schritt5

1/2 cm dünne Röllchen auf der gemehlter Arbeitsfläche formen und

Schritt6

3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt7

Mit einer Tischgabel „Gnocchi - typisch“ eindrücken und 4 - 5 min. leise in Salzwasser köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abgießen, warm halten.

Schritt8

Der Blattspinat:

Schritt9

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen und den Blattspinat dazu geben.

Schritt10

(Spinat verlangt geradezu nach Butter)

Schritt11

Salzen und pfeffern und 1 - 2 Tl Kräuterpesto dazu geben.

Schritt12

Die warm gehaltenen Gnocchi hinzufügen, etwas geriebene Muskatnuss darüber geben. 2 - 3 min. zusammen dünsten / schmoren lassen, gut schwenken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Portionsweise auf dem erhitzten Tomatensugo anrichten und blättrig gehobelten Parmesan darüber verteilen. Ein wunderschönes, einfaches Gericht in den Farben des Sommers ist entstanden.

Tags: bunt, einfach, fleischlos, für jeden tag, gnocchi, hausgemacht, schnell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-patate-mit-kraeuterpesto/>