

## 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/>