Parmesangnocchi mit Paprikapesto

Ernährungsplus-Symbole

Dieses Rezept ergibt: **4 Portionen**, Zubereitungszeit: **60 Min.**

Je Portion: 2869 kJ (688 kcal), Eiweiß 23g, Kohlenhydrate 38g, Fett 49g

Produkte zum Rezept

MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza

THOMY Sonne & Olive

Alle Zutaten im Überblick

500 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salzwasser (kochend)
80 g	Grieß
3	Eigelb
100 g	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Salzwasser (kochend)
3	rote Paprikaschoten
1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan
50 g	Walnusskerne
100 ml	THOMY Sonne & Olive
1,5 TL	MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
3 Stängel	Basilikum

Zubereitung

1. Für die Gnocchi: Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20-25 Min. kochen bis, die Kartoffeln gar sind. Abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Grieß, Eigelb und Parmesan zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Teig kurz ruhen lassen. Dann mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen, zu Kugeln formen und mit einer Gabel das typische Rillenmuster aufdrücken. Die Gnocchi in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Min. garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und warm halten.

2. Für das Pesto: Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und halbieren. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem Grill ca. 10 Min. rösten, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, Paprikaschoten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, 10 Min. ruhen lassen. Anschließend die Haut abziehen und in Würfel schneiden.

3. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Parmesan reiben. Walnusskerne grob hacken.

4. Paprikawürfel, Knoblauch, Parmesan und Walnüsse zusammen mit THOMY Sonne & Olive und MAGGI Würzmischung 6 zu einem Pesto pürieren.

5. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Unter das Pesto mischen. Die Parmesangnocchi zusammen mit dem Pesto auf Tellern anrichten.

   Servieren Sie dazu einen gemischten Salat.

TIPP

Anstelle der Walnüsse können Sie auch Pinienkerne oder Mandeln verwenden.