



Parmesangnocchi mit Paprikapesto

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 80 g Grieß
- 3 Eigelb
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 450 g rote Paprikaschoten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Walnusskerne
- 100 ml Olivenöl
- 1,5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 3 Stängel Basilikum
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Gnocchi: Kartoffeln waschen, schälen und in ausreichend Salzwasser ca. 20-25 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Grieß, Eigelb und zwei Drittel des Parmesans 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, restlichen Parmesan und Walnüsse zusammen mit Olivenöl 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. Dazu passt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

 78 Minuten

Kohlenhydrate	40 g
Energie	653 kcal
Fett	47 g
Protein	19 g

⊕ 4 Portionen