



Gnocchi mit Bärlauchpesto

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 1 Bund frischer Bärlauch
- 50g Mandeln (gehobelt)
- 100 g Parmesan (fein gerieben)
- ca. 100 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 500 g Gnocchi

Zubereitung

1. Geben Sie zuerst die 50 g Mandeln, 80 g Parmesan und etwa 80 ml des Olivenöls in den Mixer. Mixen, bis eine Paste entsteht. Den Bärlauch grob hacken und kurz mit zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die gesamten Gnocchi mit etwas Öl in der Hochrandpfanne goldbraun braten.
3. Etwa 3–4 gehäufte Esslöffel des frischen Pestos zu den heißen Gnocchi geben, kurz schwenken und mit dem restlichen Parmesan servieren.
4. Das restliche Pesto in ein Glas geben und mit Öl bedecken, damit es sich lange hält.

STONIQ-HOCHRANDPFANNE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
 Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
 Rezepte von:

CALEKOCHT
 mas REZEPTE