

Gnocchi mit Brokkoli-Pesto.

 **25 Min.**

Vorbereitung

 **25 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Brokkoli, frisch
(alternativ: TK, z.B.
Greenland)

Walnusskern-Hälften

kleine
Knoblauchzehe(n)

TL Zitronensaft

EL natives Olivenöl extra

EL italienischer Hartkäse,
gerieben (z.B. Grana
Padano von San Fabio)

g Gnocchi (z.B. San Fabio)

Kirschtomaten

EL natives Olivenöl extra

Salz & Pfeffer

1 Bring' etwas Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen.

2 Jetzt wäschst du deinen Brokkoli und schneidest die hübschen, kleinen Röschen ab. Den plumpen Strunk bitte aufheben, den verarbeitest du gleich noch – ja, auch den kann man essen. Die Röschen in das kochende Wasser geben und ca. 5 Min. bei geschlossenem Deckel dünsten. Dann z.B. mit einer Schaumkelle aus dem Wasser fischen und auf einen Teller legen, dort können sie etwas abkühlen.

3 Jetzt hast du Zeit die Walnusskern-Hälften in einer kleinen, beschichteten Pfanne ohne Fett ca. 4 Min. zu rösten, dabei einmal wenden.

4 Für die Gnocchi reichlich Wasser aufsetzen, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen.

5 Knoblauchzehe schälen, das Kleinschneiden kannst du dir sparen.

6 Die schönsten Brokkoli-Röschen hebst du auf, der Rest landet mit der Knoblauchzehe, den gerösteten Walnüssen, Zitronensaft und Olivenöl in einem hohen, schmalen Mixbecher. Die leckeren Zutaten mit deinem Stabmixer sehr fein pürieren.

Gnocchi mit Brokkoli-Pesto.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Den geriebenen Hartkäse ziehst du mit einem Löffel unter und schmeckst dein Pesto jetzt mit Salz und Pfeffer ab. .
- 8 Gnocchi in dem kochenden Wasser nach Angaben auf der Packung garen, dann abgießen.
- 9 Kirschtomaten waschen und halbieren.
- 10 Jetzt kommen wir zum Brokkoli-Strunk: Du schälst ihn und schneidest das holzige Endstück ab. Was bleibt ist der knackige Teil, den schneidest du in sehr feine Würfel. Diese in Olivenöl in einer kleinen Pfanne ca. 3 Min. scharf anbraten, in der letzten Minute die Tomatenhälften und die hübschen Brokkoli-Röschen hinzufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- 11 Jetzt kannst du die Pfanne vom Herd nehmen und Gnocchi sowie das Brokkoli-Pesto hinzugeben. Alles vorsichtig mit einem Holzlöffel mischen und auf einem Teller servieren. Lecker!