

## Rezept

# Gnocchi mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten

Ein Rezept von Gnocchi mit Rucola-Pesto und Kirschtomaten, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Rucola	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>½</b> Bio-Zitrone	<b>40 g</b> Parmesan (am Stück)
<b>40 g</b> Kürbiskerne	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>500 g</b> Kirschtomaten	<b>600 g</b> Gnocchi (aus dem Kühlregal)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 18 g F, 14 g EW, 60 g KH

## Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. 1 Handvoll beiseitelegen, den Rest grob hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben.
2. Ca. 1 EL Kürbiskerne beiseitelegen, den Rest mit gehacktem Rucola und Knoblauch im Blitzhacker nicht zu fein pürieren, es sollten kleine Stückchen erkennbar sein. Die Zitronenschale und den Parmesan untermischen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abrunden. Zum Schluss 2 ½ EL Olivenöl untermischen, sodass man ein eher festes Pesto erhält.
3. Inzwischen Wasser in einem Topf aufkochen, dann salzen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Im restlichen Öl (1 ½ EL) bei großer Hitze ca. 3 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gleichzeitig die Gnocchi ins kochende Wasser geben und ca. 2 Min. kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abgießen, gut abtropfen lassen und sofort unter die Tomaten mischen. Das Pesto in Häufchen darauf verteilen und alles mit dem restlichen Rucola und den beiseitegelegten Kürbiskernen bestreuen.