Gnocchi mit Paprika-Pesto

Leckeres Gnocchi-Geeicht

Ein Traum in Gelb. Ein Gericht in Gelb. Passend zum beginnenden Sommer.

Ich bereite ein Gericht aus Gnocchi mit Paprika-Pesto zu. Aus tiefgefrorenen Produkten. Die Produkte habe ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zuaten zubereitet.

Die Zubereitung dieses Gerichts ist wohl eine der kürzesten in meinem Foodblog.

Mein Rat: Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Zutaten für 2 Personen:

- Etwa 30 Kürbis-Gnocchi
- 400 g Paprika-Pesto

- Parmesan

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen, Gnocchi hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen. Wasser abgießen. 1–2 Esslöffel des Kochwassers zurückbehalten.

Pesto zu den Gnocchi geben und mit dem Kochwasser zu einer cremigen Sauce verrühren.

Gnocchi mit Pesto in zwei tiefe Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.