

# Gnocchi mit Erdnuss-Pesto

für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

## **Zutaten:**

### **Für die Gnocchi:**

800 g bis 1 kg Gnocchi (verzehrfertig aus dem Kühlregal)  
2 Zucchini  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### **Für das Pesto:**

150 g Erdnüsse (1 Dose, geröstet und gesalzen)  
1 Topf Basilikum  
80 bis 100 ml Olivenöl  
80 bis 100 g Parmesan, gerieben  
100 ml Wasser  
Pfeffer, ggf. Salz

### **So wird's gemacht:**

1. Erdnüsse grob hacken (mit dem Blitzhacker, der Küchenmaschine oder mit einem großen Gemüsemesser), die Hälfte der gehackten Erdnüsse beiseite stellen.
2. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und grob zerschneiden. Zusammen mit der Hälfte Erdnüsse und Öl, Parmesan, Wasser, Salz sowie Pfeffer in einen Mixbecher o.ä. geben.
3. Darin alles zu einem cremigen Pesto pürieren (Stabmixer oder Küchenmaschine/Thermomix nutzen). Zucchini waschen, putzen, dann der Länge nach vierteln und in sehr dünne Scheiben schneiden/hobeln.
4. Zucchini mit den Gnocchi in einer Pfanne mit 3 EL Öl anbraten. Wenn alles gut durchwärmt ist, das Pesto untermischen und nochmals alles durchwärmen lassen. Mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken und mit den beiseite gestellten Erdnüssen garniert servieren.

Variante: Statt Gnocchi verzehrfertige Tortellini, Ravioli, Maultaschen o.ä. aus dem Kühlregal verwenden.

**Guten Appetit wünscht Dörte Petersen**

