

# DINNERLY



## Gnocchi mit Miso-Erdnuss-Pesto an Spinat und Tomaten



ca. 20min



2 Portionen

Wir lieben es, italienische Klassiker mit aufregenden, neuen Aromen zu kombinieren. So ist unser heutiges Gericht entstanden: flaumige Gnocchi mit Spinat, Tomaten und einem wunderbaren Pesto aus Basilikum, Misopaste und Erdnüssen. Die Misopaste gibt dem Ganzen eine tolle salzige Würze, das Basilikum sorgt für die pestoübliche Kräuternote und die Erdnüsse geben einen tollen Biss. Noch ein paar Tropfen Sesamöl obendrauf, fertig!

## WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 250g Kirschtomaten
- 20g Basilikum
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 25g Misopaste <sup>1,6</sup>
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 50g Babyspinat
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl <sup>11</sup>

## WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## KÜCHENUTENSILIEN

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Stabmixer mit hohem Gefäß

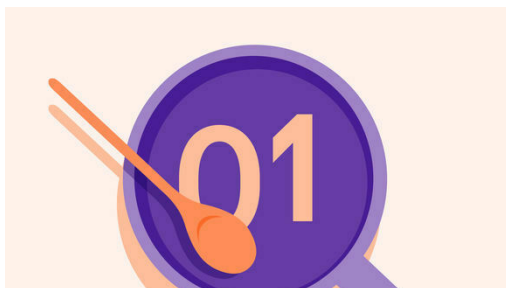
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## ALLERGENE

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

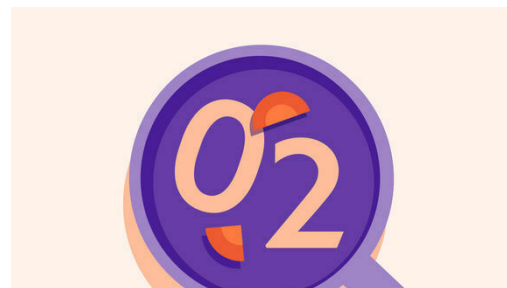
## NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 740kcal, Fett 33.0g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 19.4g



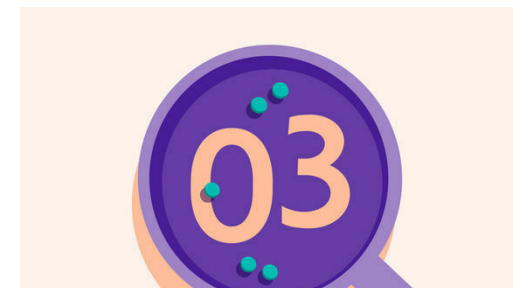
### 1. Zutaten vorbereiten

In einem Wasserkocher oder kleinen Topf 225ml Wasser aufkochen, dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Die **Tomaten** halbieren. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Scheibchen schneiden.



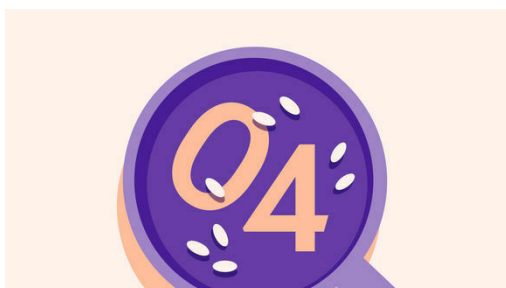
### 2. Knoblauch anbraten

Den Knoblauch in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis er duftet und leicht bräunt.



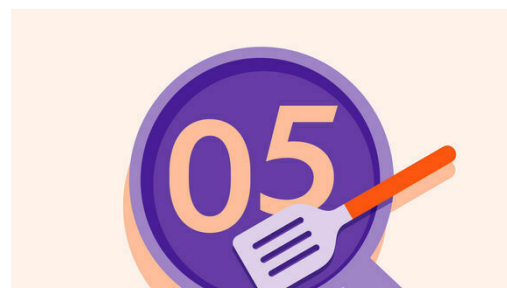
### 3. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** unterrühren, das heiße Wasser angießen und die Hitze erhöhen. Alles aufkochen und 2–4Min. köcheln lassen, bis das Wasser teilweise verdampft ist; dabei gelegentlich rühren, damit die **Gnocchi** nicht ankleben.



### 4. Pesto mixen

Das **Basilikum** mit der **Misopaste**, **3/4 der Erdnüsse** und 2EL Pflanzenöl in einem hohen Gefäß zu einem **Pesto** pürieren. **Tipp:** Je nach Geschmack kannst du das **Pesto** fein oder grob pürieren.



### 5. Fertigstellen & servieren

Den **Spinat** und die **Tomaten** in die Pfanne geben und untermengen, bis der **Spinat** zusammenfällt und die **Tomaten** warm sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Pesto** unterheben, sodass alles gleichmäßig davon bedeckt ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pesto-Gnocchi** mit dem **Sesamöl** beträufeln und mit den **restlichen Erdnüssen** bestreut servieren.



### 6. Dafür hab ich was übrig

Heute nicht so großen Hunger? Kein Problem! Übrig gebliebene Gnocchi können am nächsten Tag mit noch mehr frischem Gemüse aus dem Kühlschrank aufgepeppt und kurz frisch angebraten werden. So wird wieder eine ganze Mahlzeit draus!