



Grünkohl-Pesto mit knusprigen Gnocchi

Zutaten

50 g frischer Grünkohl
40 g Walnusskerne
40 g geriebener Parmesan
Saft 1/2 Zitrone
1 kleine Knoblauchzehe
120 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer
500 g Gnocchi

Zubereitung

Den Grünkohl waschen und trocknen. Die Blätter von harten Stielen und Blattrippen befreien.
Den Knoblauch schälen.

Die Grünkohlblätter, den geriebenen Parmesan, die Walnusskerne, die Knoblauchzehe sowie den Zitronensaft in einer Küchenmaschine oder mithilfe eines Pürierstabs einige Sekunden pürieren. Anschließend unter ständigem Pürieren das Öl hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz weiter pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi in einer beschichteten Pfanne (ggf. mit etwas Öl) kross anbraten. Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen, die gewünschte Menge Grünkohl-Pesto hinzugeben, gut umrühren und nach Wunsch mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Das restliche Pesto in einem sauberen Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren.