Gnocchi mit Pesto-Sahne-Sauce

Schnell & einfach · 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 20 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 30 g Parmesan, in Stücken
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Olivenöl
- 200 g Sahne
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- 1/2 TL Salz, 1 Prise Pfeffer
- 800 g Gnocchi (Kühlregal)

ZUBEREITUNG

1. Parmesan und Pinienkerne in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Basilikum, Knoblauch und Öl zugeben und **10 Sek./Stufe 7** zu Pesto verarbeiten.
2. Sahne, Salz und Pfeffer zugeben und **4 Min./90°C/Stufe 2** erhitzen. Kirschtomaten zugeben und **2 Min./90°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** erwärmen.
3. Inzwischen Gnocchi nach Packungsangabe in Salzwasser garen oder in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.
4. Gnocchi mit der Sauce mischen und sofort servieren.

> **Tipp:** In der Pfanne gebratene Gnocchi bekommen eine knusprige Kruste und bleiben innen weich. Mit Rucola obenauf wird es frischer.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/