

Gnocchi mit Petersilienpesto

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

20 Portionen

4 kg	Gnocchi	500 g	Petersilie
250 g	Butter	4 Stück	rote Zwiebeln
500 g	Parmesan	500 g	Kirschtomaten
250 g	Mandelstifte	250 ml	Olivenöl
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

-
1. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Gnocchi hineingeben und sprudelnd garen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Gnocchi hineingeben und sprudelnd garen.
 2. In der Zwischenzeit aus Petersilie, Olivenöl, Mandeln und Gewürzen ein Pesto herstellen und zur Seite stellen.
 3. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, Kirschtomaten waschen und halbieren.
 4. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Zwiebeln anschwitzen, Butter dazugeben und aufschäumen lassen.
 5. Nun die fertigen Gnocchi dazugeben und gut durchschwenken.
 6. Die Kirschtomaten dazugeben und warm werden lassen.
 7. Vorsichtig das Pesto untermischen und alles auf einem Teller anrichten.