



SELBSTGEMACHTE GNOCCHI MIT PAPRIKA UND LAUCH

Der italienische Klassiker - in der veganen Version

Rezept für: 2 Portionen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Gnocchi

500g Kartoffeln

1/2 TL Salz

70g Hartweizengrieß

100g Mehl

3 EL Pflanzenöl

1 rote Paprika

1 kleine Stange Lauch

Basilikumpesto

1 Bund Basilikum

1/2 Bund Blatt Petersilie

90ml Pflanzenöl

60g Cashewkerne

1/2 Zehe Knoblauch

Salz

Anleitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser weich garen. Schälen und mit einer Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer fein pressen. Mit Salz, Hartweizengrieß und Mehl vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu Gnocchis formen und in ausreichend Salzwasser garen.
2. Die Paprika und den Lauch in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Gnocchi in einer beschichteten Pfanne goldbraun anbraten.
3. Alle Zutaten für das Basilikumpesto im Blender fein mixen. Zusammen mit der „Gnocchi-Pfanne“ anrichten.