



## Pesto aus getrockneten Tomaten, Parmesan & Nüssen



### Zutaten

Menge	
1	Knoblauchzehe
	Chiliflocken
60 g	Walnüsse
8	getrocknete Tomaten, in Öl
300 g	Gnocchi
20 ml	Olivenöl
30 g	Parmesan
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
8	Kirschtomaten
1 Handvoll	Rucola
80 ml	neutrales Öl
	Salz

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**schnell**

### Zubereitung

Suchst du noch nach einem schnellen und einfachen Rezept? Dann solltest du unbedingt unsere Gnocchi mit selbstgemachtem Walnuss-Pesto probieren! In unser selbstgemachtes Pesto kommen Walnüsse, getrocknete Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Öl und verschiedene Gewürze. Das Pesto ist super schnell gemacht und schmeckt wirklich wie beim Italiener! Dazu gibt es gekochte Gnocchi und ein Topping aus Tomaten, Rucola und gehackten Walnüssen. Unsere Gnocchi mit selbstgemachtem Walnuss-Pesto sind wirklich super schnell zubereitet und schmecken richtig lecker! Probiere das Rezept unbedingt aus! Das Pesto kannst du natürlich auch für deine Lieblingspasta benutzen. So einfach geht's:

#### Step 1:

Zuerst machst du das Pesto. Dazu reibst du den Parmesan und röstest die Walnüsse ohne Fett in der Pfanne an. Dann die getrockneten Tomaten, den Parmesan, zwei Drittel der Walnüsse, die Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Chiliflocken in einen Universalzerkleinerer geben und so viel Öl und Olivenöl dazu geben und pürieren, bis es eine schöne, glatte Masse ist.

#### Step 2:

Dann kannst du die Gnocchi in Salzwasser nach Packungsanweisung garen und währenddessen die Tomaten vierteln. Die restlichen Walnüsse grob hacken.

#### Step 3:

Die Gnocchi mit dem Pesto vermischen und mit Rucola, den gehackten Walnüssen und Tomaten dekoriert servieren.