



Gnocchi mit Cashew Pesto

Zutaten (Gnocchi):

Mise en place:

600 g mehliges Kartoffel

160 g Hartweizengrieß
40 g Kartoffelstärke
Salz

Zutaten: (Cashew Pesto)

90 g getrocknete Tomaten
1 getrocknete rote Chili (entkernt)
1 Knoblauchzehe
45 g veganen Parmesan (oder anderen
Streukäse)
45 g Cashewkerne
90-120 ml gutes Olivenöl
Salz
Pfeffer

2 EL Butter
Basilikumblätter

Zubereitung:

Die Kartoffeln bei 190°C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten lang backen (je nach der Größe der Kartoffeln), warm schälen, mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Presse drücken. Einige Minuten ausdampfen lassen.

Grieß und Kartoffelstärke dazugeben und klümpchenfrei zu einem Teig verkneten. Etwas salzen und den Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig zu einer Wurst rollen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Daraus Gnocchi formen und mit einer Gabel leicht eindrücken.
Die Gnocchi in kochendem, gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche kommen noch ca. 1 Minute köcheln lassen.
Mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Alle Zutaten für das Pesto in einer Küchenmaschine zu einem cremigen Pesto verarbeiten.
Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi in eine Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze leicht bräunen.
Vom Herd nehmen, 3-4 EL vom Pesto in die Pfanne geben und gut durchschwenken.
Mit gehacktem Basilikum dekorieren und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!