

Rezept

Gnocchi mit Petersilienpesto

Ein Rezept von Gnocchi mit Petersilienpesto, am 08.12.2025

Zutaten

60 g	glatte Petersilienblätter	20 g	Haselnüsse
2 TL	kleine Kapern	150 ml	Olivenöl
30 g	geriebener Parmesan		Salz
	Pfeffer	800 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz	40-60 g	Mehl
40-60 g	Speisestärke	40 g	feiner Hartweizengrieß
2	Eigelb		frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	geriebener Parmesan		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto Petersilie, Haselnüsse und Kapern mit 1 Schuss Öl im Mixer grob pürieren. Das restliche Öl nach und nach dazugeben und alles fein pürieren. Den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20 – 25 Min. weich garen. Abgießen und auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, bis sie ganz trocken sind. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, mit einem Löffel auflockern und etwas abkühlen lassen.
3. Je 40 g Mehl und Speisestärke mischen. Den Grieß, die Mehlmischung und 1 TL Salz über die Kartoffeln streuen und mit den Händen locker mischen, den Teig dabei zwischen den Fingern zerbröseln. Die Eigelbe untermischen, dann alles auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Falls er noch klebt, etwas mehr Mehlmischung hinzufügen. Den Kartoffelteig mit Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken.
4. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kartoffelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu ca. 3 cm dicken Rollen formen und diese in 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigportionen zu Kugeln rollen und mit einer Gabel flach drücken, dabei die Gabel immer wieder in die Mehlmischung oder in Mehl tauchen. Die Gnocchi in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen und 5 – 10 Min. sieden (nicht kochen) lassen, bis sie nach oben steigen.
5. Die Gnocchi mit dem Schaumlöffel herausheben, tropfnass mit dem Pesto mischen und mit Parmesan bestreuen.