

Rezept

Grüne Gnocchi mit Tomatenpesto

Ein Rezept von Grüne Gnocchi mit Tomatenpesto, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Gnocchi

350 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
150 g Dinkelmehl	½ TL Spirulina-Algenpulver
2 TL Weizengraspulver	Pfeffer

Außerdem

2 EL gehobelte Mandeln	4 Stängel Basilikum
100 g gehackte Tomaten (aus der Dose)	7 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
1 EL Weißweinessig	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	3 EL frisch geriebener Parmesan
250 g Kirschtomaten	1 EL Aceto Balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal, 43 g F, 27 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und diese in ausreichend Salzwasser in 20-30 Min. garen. Unterdessen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden etwa 3 Min. rösten, dann leicht abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken.
2. Mandeln im Blitzhacker fein mahlen. Basilikum, Tomaten aus der Dose, getrocknete Tomaten, Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und fein pürieren, dabei nach und nach auch 5 EL Öl und den Parmesan untermixen. Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. Die fertigen Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Mehl, Spirulina, Weizengraspulver, 1 TL Salz und etwas Pfeffer hinzufügen und alles mit den Händen zu einem festen Teig kneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt etwa 10 Min. stehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig halbieren, Teigportionen zu langen Rollen von etwa 2,5 cm Durchmesser ausrollen. Diese in fingerbreite Gnocchi schneiden. Diese leicht mit einer Gabel plattdrücken, auf einem Teller auslegen und mit einem Küchentuch abdecken.
5. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Gnocchi portionsweise darin 3-4 Min. sieden lassen, bis sie an der Oberfläche treiben. Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und auf zwei Teller verteilen.

6. Währenddessen restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kirschtomaten und den Aceto balsamico hinzugeben. Die Tomaten etwa 3 Min. schmoren lassen, bis sie zu karamellisieren beginnen. Gnocchi mit den Tomaten und etwas Pesto angerichtet sofort servieren.