

Rezept

Schnelle Gnocchi mit Koriander-Pesto und Flusskrebsen

Ein Rezept von Schnelle Gnocchi mit Koriander-Pesto und Flusskrebsen, am 17.12.2025

Zutaten

Salz	500 g	frische Gnocchi (Kühlregal)
1 Bund Koriandergrün	2	Bio-Limetten
30 g Pinienkerne	50 g	Parmesan am Stück
2 Knoblauchzehen	60 ml	Öl
Pfeffer		1/2-1 TL Zucker
3 Frühlingszwiebeln	125 g	vorgekochte geschälte Flusskrebse (Kühlregal)
1 Beet Kresse		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. 1 1/2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen. In einen Topf geben, salzen und die Gnocchi darin nach Packungsangabe bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Für das Pesto den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben, von 1 Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. 30 g Parmesan grob reiben.
3. Den Knoblauch schälen. Koriander, Limettenschale, 3 EL Limettensaft, Pinienkerne, Parmesan und 1 Knoblauchzehe mit 50 ml Öl im Standmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze 5-7 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Den restlichen Knoblauch halbieren, mit den Flusskrebsen dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Zwei Drittel des Pesto und Frühlingszwiebeln dazugeben, verrühren und erwärmen.
5. Die Gnocchi auf zwei Teller verteilen, je einen Klecks Pesto daraufgeben, den restlichen Parmesan darüberhobeln, die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen. Die übrige Limette vierteln und daneben anrichten.