

## Rezept

# Schnelle Gnocchi mit Koriander-Pesto und Flusskrebse

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

## Zutaten

	Salz	<b>500 g</b>	frische Gnocchi (Kühlregal)
<b>1 Bund</b>	Koriandergrün	<b>2</b>	Bio-Limetten
<b>30 g</b>	Pinienkerne	<b>50 g</b>	Parmesan am Stück
<b>2</b>	Knoblauchzehen	<b>60 ml</b>	Öl
	Pfeffer		1/2-1 TL Zucker
<b>3</b>	Frühlingszwiebeln	<b>125 g</b>	vorgekochte geschälte Flusskrebse (Kühlregal)
<b>1</b>	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 1/2 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.
- 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.
- 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.
- 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 Flusskrebse dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Zwei Drittel des Pestos und Frühlingszwiebeln dazugeben, verrühren und erwärmen.
- 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.