



## Gnocchi in cremiger Basilikumsauce

Tricolore auf dem Teller!

### Zutaten:

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 800 g Gnocchi (frisch) | 2 B. Sahne       |
| 10 Cockailtomaten      | 50 g Parmesan    |
| 2 Schalotten           | 50 g Pinienkerne |
| 2 Knoblauchzehen       | 2 EL Olivenöl    |
| 1 gr. Topf Basilikum   | Salz & Pfeffer   |

 Für 4 Portionen

 20 min

### Zubereitung:

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Basilikum waschen und zupfen. Parmesan fein reiben.
2. Basilikum, Knoblauch, zwei Drittel des Parmesans und die Hälfte der Pinienkerne mit 5 EL Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Restliche Sahne dazugeben und etwa 5 min köcheln lassen.
3. Derweil die Gnocchis nach Packungsanweisung al dente garen. Das Pesto zur Sahnesauce in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und gegarte Gnocchis dazugeben und 1 min köcheln lassen. Auf Tellern anrichten und mit restlichem Parmesan und Pinienkernen garnieren.