

Schnelle Aglio e Olio Gnocchi

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Gnocchi
100 ml	Olivenöl, kaltgepresst
2 Stk.	Knoblauchzehen, frisch
1 EL	Knoblauchscheiben
2 EL	Petersilie, frisch gehackt
2 EL	Pinienkerne
30 g	Parmesan, gerieben
1 Stk.	Bio Zitrone
1 Tasse	Ruccola, frisch
1 Tasse	Basilikum, frisch
1 EL	Balsamico
1 EL	Olivenöl, kaltgepresst
1 TL	Chili granuliert extra scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchscheiben darin anschwitzen und etwas salzen. Chiliflocken hinzugeben. Pinienkerne ebenfalls darin anrösten, sowie einige Scheiben Zitrone.
2. Währenddessen die Gnocchi laut Packungsangabe kochen. Danach abseihen und die Gnocchi in der Pfanne mit der Aglio e Olio Mischung vermischen und fein gehackte Petersilie untermischen. Abschließend mit einer Prise Pfeffer abschmecken.
3. Nun den Ruccola auf einem tiefen Teller platzieren und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln. Die Gnocchi darauf anrichten und mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum toppen.