



Gnocchi mit rotem Käsepesto



Zutaten

- 50 Gramm Henri Willig Roter Pesto-Käse
- 3 Esslöffel geriebener Henri Willig Grüner Pesto-Kuhkäse
- 350 Gramm Gnocchi
- 200 Milliliter Schlagsahne
- 1 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 14 Cashewnüsse
- 10 frische Basilikumblätter
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.3 Teelöffel grob gemahlener Pfeffer
- Olivenöl

Sie suchen ein leckeres vegetarisches Rezept? Diese Gnocchi mit hausgemachtem Pesto und rotem Pesto-Käse sind perfekt für eine schmackhafte Mahlzeit. Das Pesto mit Cashewnüssen, Basilikum und rotem Pesto-Käse bildet die Grundlage für eine cremige Sauce. Die Gnocchi dazugeben und kurz kochen - fertig ist eine unwiderstehliche Pasta.

Vorbereitung

- 1: Cashewnüsse, Basilikum, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und Red Pesto Cheese in einen Mörser oder eine Küchenmaschine geben und alles zu einem Pesto zermahlen. Das Pesto muss nicht ganz glatt sein; ein paar grobe Cashewnussstücke geben dem Ganzen einen zusätzlichen Biss.
- 2: Die Zwiebel fein hacken und in einer großen Pfanne in einer Schicht Olivenöl anbraten.
- 3: Dann das Pesto hinzufügen. Gut umrühren und dann die Sahne dazugeben. Das Ganze 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4: Zum Schluss die Gnocchi hinzufügen und weitere 4 Minuten köcheln lassen.
- 5: Mit dem geriebenen grünen Pesto-Käse und den Basilikumblättern servieren.

Diese Gnocchi mit rotem Pesto-Käse sind ein wahres Geschmackserlebnis und eine köstliche Wahl für jedes vegetarische Abendessen. Die Kombination aus frischem Pesto und weichen Gnocchi macht sie zu einem echten Genuss. Sie möchten das Gericht ein wenig aufpeppen? Dann geben Sie der Soße eine Prise Chiliflocken für einen dezenten Kick oder etwas Zitronensaft für eine frische Note. Buon appetito!

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [CookingQueensNL](https://www.cookingqueens.nl) kreiert.