



## Gnocchi mit Grünkohl-Pesto

### Zutaten

#### PESTO

- 150 g Grünkohl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 30 g Pinienkerne
- 60 g geriebener Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Zitronensaft

#### GNOCCHI

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Ei
- 150–200 g Mehl + etwas zum Bestäuben

#### ZUM SERVIEREN

- geriebener Parmesan

Den Grünkohl waschen, die harten Stiele entfernen, die Blätter grob schneiden, 150 g abwiegen und die Blätter in Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

Den Knoblauch abziehen, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Den Knoblauch mit den Pinienkernen, dem Parmesan und dem Olivenöl pürieren. Dann den Kohl nach und nach hinzufügen und alles zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser für ca. 25 Minuten garen. Abgießen und sehr gut ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Das Ei verschlagen und zusammen mit 1 gestrichenen TL Salz zu den Kartoffeln geben. Das Mehl darüberstäuben und alles zu einem homogenen Teig kneten. Sollte der Kartoffelteig noch klebrig sein, noch etwas mehr Mehl zufügen.

Aus dem Teig zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser rollen und davon Stücke von 2 cm abschneiden. Die Stücke auf ein bemehltes Handtuch legen und mit einer Gabel Rillen hineindrücken.

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin portionsweise kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig und können mit einer Schöpfkelle herausgenommen werden. Sofort mit dem Pesto vermischen, etwas Parmesan und frisch geriebenen Pfeffer darübergeben und servieren.