



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gnocchi mit Spargel und Pesto vom Blech

Gnocchi mit Spargel und Pesto vom Blech

500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)

1 Bündel grüner Spargel

250 g Cherrytomaten

1 rote Zwiebel

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

3 Esslöffel Leverno Pesto di Rucola

1 Kugel Mozzarella

Optional

geröstete Pinienkerne

Chiliflocken

Gnocchi mit Spargel und Pesto vom Blech

1.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft)

vorheizen.

Spargel in Stücke schneiden (holziges Ende entfernen).
Tomaten halbieren, Zwiebel in Spalten schneiden. Alles
auf ein Blech geben. Gnocchi direkt aus der Packung mit
aufs Blech geben. Alles mit Olivenöl, Salz & Pfeffer
mischen.

Ca. 20–25 min. im Ofen backen, bis die Gnocchi
durchgegart sind.

Blech aus dem Ofen nehmen. Pesto auf dem Blech
verteilen und mit den Gnocchi und dem Gemüse mischen.
Mozzarella daraufsetzen und leicht anschmelzen lassen.

Optional mit gerösteten Pinienkernen und Chiliflocken
toppen.