



knusprige Gnocchi mit Pesto Ricotta Dip

Knusprige Gnocchi aus dem Air Fryer mit Pesto Ricotta Dip

500 g Gnocchi

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Paprikapulver

Etwas Salz, Pfeffer

Für den Ricotta-Pesto Dip:

200 g Ricotta Käse

2 Esslöffel Leverno Bio Pesto di Basilico

1 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Etwas Salz, Pfeffer

Knusprige Gnocchi aus dem Air Fryer mit Pesto Ricotta Dip

1.

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Den Air Fryer auf 200°C vorheizen. In einer Schüssel die Gnocchi mit Olivenöl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie gut gewürzt sind.

Die gewürzten Gnocchi in den Korb des Air Fryers geben, dabei darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen, damit sie gleichmäßig knusprig werden.

Die Gnocchi für etwa 10-12 min. im Air Fryer backen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Für den Dip: In einer Schüssel den Ricotta-Käse mit dem Basilikum-Pesto, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, bis alles gut kombiniert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die knusprigen Gnocchi aus dem Air Fryer auf einem Teller anrichten und mit frisch gehackten Kräutern garnieren. Den Ricotta-Pesto-Dip zu den Gnocchi servieren.