

Gnocchi mit Pesto und Weissweinsauce & Salat mit Croutons

von Lea Beutter

Mengen für 10 Personen

2.75 kg Gnocchi	V-Love, mit Salz nach Packungsangabe kochen
60 g Basilikum	oder 3 Packungen frischer Basilikum
80 g Sonnenblumenkerne	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 cl Zitronensaft	2 EL
4.0 g Hefeflocken	4 EL
1.0 Prise Salz	
5 cl Olivenöl	5 EL
5.0 ml Wasser	5EL Sonnenblumenkerne rösten und gemeinsam mit allen Zutaten pürieren.
50 g Zwiebel	1 Stück
7.0 g Margarine	7 EL
* 3 g Knoblauchzehen	
2 dl Weisswein	
4.0 g Maisstärke/Maizena	4EL
1.0 Liter Kokosmilch	
10 g Hefeflocken	10 TL
1.0 Prise Salz	Salz und Pfeffer Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Margarine anbraten. Mit der Hälfte des Weisswein ablöschen. Kokosmilch, Hefeflocken und Gewürze hinzugeben. Maizena in etwas Wasser auflösen und langsam einrühren. Restlichen Weisswein hinzugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen
500 kg Brot	8 EL Olivenöl 1 TL Salz ½ TL Pfeffer und/oder getrocknete Kräuter Brot in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen mischen. Mit Abstand auf dem Blech verteilen und für ca. 15 Minuten backen, in der Mitte wenden.
3.0 Stück Salat	3 Knoblauchzehen 2/3 Tasse Zitronensaft 2/3 Tasse Sojasauce 2/3 Tasse Olivenöl Alle Zutaten miteinander vermischen und zum Salat hinzugeben. Mit Croûtons garnieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Garnitur

1 Packung Parmesan

1 Packung Kresse

Auf den Tellern zusammen mit den Gnocchi und Saucen als Garnitur verteilen.

