



# GNOCCHPFANNE

mit Kabanos & Pesto

## ZUTATEN

### Für 4 Personen

150 g Houdek Kabanos Klassik (2 Stück), in Scheiben geschnitten und halbiert  
800 g Kartoffeln  
300 g Mehl (550er Weizen oder Dinkelmehl 630er)  
50 g Hartweizengrieß  
1 ½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
etwas Muskatnuss

#### Pesto Soße:

2 Handvoll Basilikum oder Bärlauch  
50 ml Olivenöl  
70 g Parmesan, gerieben  
150 ml Sahne  
Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 50 Minuten

1. Kartoffeln schälen, klein würfeln, weich kochen und gut abgießen. Kartoffeln abdampfen lassen und noch heiß stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu feucht sein.
2. Mit Mehl, Grieß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte 2 lange Rollen formen und mit einem Messer ca. 2 cm lange Stückchen abschneiden. Etwas abrunden und mit einer Gabel leicht eindrücken.
4. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, Gnocchis für ca. 3-4 Minuten darin ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle entnehmen und abtropfen lassen.
5. Etwas Parmesan zum Bestreuen beiseite stellen. Für die Pesto-Sauce die restlichen Zutaten mit einem Stabmixer verrühren. Die Sahne als letztes untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kabanos-Scheiben hineingeben und kurz anschwitzen. Nun die Gnocchis und die Pesto-Sauce hinzugeben und alles gut vermengen. Mit geriebenen Parmesan servieren.