



GNOCCHI
MIT HANF-BÄRLAUCH PESTO

ZUTATEN

- 1 GLAS HANF-PESTO BÄRLAUCH
- 300 G GNOCCHI
- 2 EL CREME FRAICHE
- 50 G PARMESAN
- SALZ & PFEFFER
- GESCHÄLTE HANFSAMEN

ZUBEREITUNG

- 1 Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung kochen. 2 El des Kochwassers in eine Schüssel geben, dann abgießen.
- 2 Das **Hanf-Pesto Bärlauch** in einer Pfanne erwärmen. Die Gnocchis und Creme Fraiche hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan und **geschälten Hanfsamen** servieren.

GUTEN APPETIT!



2



LEICHT



15 MIN