

# Gnocchi s pestem z vlašských ořechů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čerstvé gnocchi 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Houby portobello 4 ks
- Sušená rajčata v oleji 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Bazalka 1 hrst
- Rukola 100 g
- **Pesto**
- Vlašské ořechy 150 g
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 60 g
- Olivový olej 100 ml
- Citron 1 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepeř dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vlašské ořechy nasucho orestujte na pánvi a spolu s česnekem, strouhaným parmazánem a olivovým olejem rozmixujte. Dochutěte solí a pepřem a citronem. Na oleji orestujte na plátky nakrájené houby

spolu s rajčaty, osolte a opepřete. Gnocchi uvařte podle návodu na obalu, smíchejte s pestem, přidejte houby a rajčata, ozdobte na másle orestovanou rukolou a bazalkou.