Miesbacher GASTROSERVICE

KNÖDELINOS MIT RADIESCHENPESTO

Burgis Knödelliebe.

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 375 g Burgis Knödelinos
- 300 g geschälte Garnelen
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Kräuter der Provence
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Radieschenblätter
- 3 EL Pinienkerne
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 60 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Zuerst das Radieschenpesto zubereiten: Die Radieschenblätter gut waschen und abtropfen lassen.
2. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Dann die Radieschenblätter, Pinienkerne, Zitronenschale, Parmesan und Knoblauch in einem Mixer oder mit einem Stabmixer pürieren.
3. Nach und nach Olivenöl hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
4. In einer Pfanne 2 TL Olivenöl erhitzen. Die Knödelinos goldbraun braten und nach 5 Minuten die Garnelen hinzufügen.
5. Mit Kräutern der Provence sowie Zitronensaft abschmecken.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 3-4 Minuten weiterbraten, bis die Garnelen gar und leicht goldbraun sind.
7. Zum Anrichten die Knödelinos auf Teller verteilen, das Radieschenpesto darauf geben und die Garnelen daneben anrichten. Bei belieben mit frischem Basilikum und Radieschenscheiben garnieren.

Klassiker | Frühling | Herbst | Sommer | Winter | Abendessen | Hauptspeise

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

Burgis Knödelinos
Art.-Nr. 9047
KTN = 5 x 60 x 25 g