



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## Gnocchi con Cozze è Pesto

### Zutaten

- 400 g Gnocchi
- 800 g Muscheln
- 3 Esslöffel Pesto
- 500 ml Weisswein
- Cherrytomaten (optional)
- CHIARELLO-Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Basilikum frisch (nach Belieben)
- 1 Knoblauchzehe

### Zubereitung

Gnocchi al dente kochen. Den Knoblauch und die Cherrytomaten zwei bis drei Minuten im Olivenöl anbraten, Muscheln und Weisswein dazugeben, Deckel auf die Pfanne legen und warten bis sich die Muscheln öffnen. Sobald sich diese geöffnet haben, Gnocchi und Pesto dazugeben und kurz schwenken, evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.