



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Gnocchi con Cozze è Pesto von Franky's Kitchen

Zutaten

- 500 g Gnocchi
- 800 g Muscheln
- ca. 2 bis 3 Esslöffel Pesto
- 1/4 Glas 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 dazugeben, mit dem Weisswein abschmecken, 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.