Gnocchi mit Käse- und Waldpilzfüllung mit schwarzer Bohnen-Sauce



Mit leckerer Sauce

Ein reines Convenience-Gericht.

Fertige, industriell hergestellte Gnocchi mit einer leckeren Füllung.

Und eine fertige, asiatische Sauce aus dem Glas.

Bei den Gnocchi habe ich aber auf gute Qualität geachtet und ein Produkt mit dem Zusatz „Gourmet Finest Cuisine“ gekauft. Und die Gnocchi sind auch deutlich größer als ich es von Gnocchis bisher kenne.

Und dass auch die Sauce ein gutes Produkt ist, habe ich schon

bei diversen asiatischen Gerichten festgestellt, in der ich diese Sauce verwendet habe. Sie kommt schließlich aus einem Asia-Laden in Hamburg.

Also alles in allem zwar Convenience, aber gute Produkte.

Und vor allem dennoch sehr lecker.

Und ein unbestreitbarere Vorteil: In 6 Minuten zubereitet und verzehrfähig.

Gnocchi mit Käse- und Waldpilzfüllung mit schwarzer Bohnen-Sauce



18. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Convenience
Personen
2
Garzeit
6 Minuten
Gesamtzeit
6 Minuten



Zutaten

- 2 Packungen Gnocchi mit Käse- und Waldpilzfüllung (à 250 g)
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- Salz
- Schnittlauch

Anleitung

1. Schnittlauch kleinschneiden.
2. Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
3. Wasser bis auf einen kleinen Rest abschütten.
4. Sauce in den Topf zu den Gnocchi geben. Alles gut vermischen.
5. Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

6. Mit Schnittlauch garnieren.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Asiatisch,
Bohnen,
Füllung,
gefüllt,
Gnocchi,
Käse,
Sauce,
schwarz,
Waldpilz

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/18/gnocchi-mit-kaese-und-waldpilzfuellung-mit-schwarzer-bohnen-sauce/