Gnocchipfanne



Direkt aus der Pfanne

Sicherlich sind Sie Convenienceprodukten nicht immer abgeneigt. Sofern sie guter Qualität sind. Denn damit können Sie ab und zu leckere Gerichte, aber in kurzer Zeit zubereiten. Und Sie haben sicherlich nicht immer die Zeit und Muße, stundenlang am Herd zu stehen.

Das Convenienceprodukt in diesem Rezept sind zwei Packungen mit industriell hergestellten Gnocchi. Okay, man kann sich die Arbeit machen, die Gnocchi selbst frisch zuzubereiten. Sie schmecken dann sicherlich noch etwas besser.

Aber haben Sie ein gutes Produkt gekauft, spricht nichts gegen eine solche Zubereitung. Denn man kann solch ein Convenienceprodukt auch noch verfeinern.

In diesem Fall kommen eingelegte Jalapeños-Scheiben hinzu, aus dem Glas. Sie bringen Süße und Schärfe mit sich.

Und dann für viel Frische ein ganzer Topf frischer Thymian.

Damit bereiten Sie in einer viertel Stunde ein leckeres Pfannengericht zu, das sehr gut schmeckt. Eine gewisse Zeit brauchen eben auch die Gnocchi, sollen sie sehr kross und knusprig sein und viele Röststoffe bekommen.

Für 2 Personen:

- 800 g Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- 200 g süß-scharfe Jalapeños-Scheiben (1 Glas)
- 1 Topf frischer Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross und knusprig
Einlegewasser der Jalapeños abschütten.

Thymian kleinwiegen. Dabei vorher die harten, holzigen Stiele entfernen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gnocchi hineingeben und gute 10 Minuten unter Rühren kross und knusprig anbraten. Dann die Jalapeños-Scheiben dazugeben und mit anbraten. Schließlich den Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!