# Grüne Gnocchi in Petersilie-Basilikum-Pesto



Mit Spinat und Basilikum produziert

***Zutaten für 2 Personen:***

- 500 g Gnocchi (1 Packung, mit Spinat und Basilikum hergestellt)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Topf Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.*



Mit leckerem, frischem Pesto

***Zubereitung:***

Petersilie und Basilikum kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Scheiben schneiden. Alles ebenfalls in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Kräuter dazugeben. Einen guten Schöpflöffel des Kochwassers der Gnocchi zum Pesto geben und damit eine Sauce bilden. Sauce gut vermischen und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Pesto abschmecken.

Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Gnocchi mit Gemüsesugo



Mit frischen Gnocchi

***Zutaten für 2 Personen:***

- 40 frische Gnocchi
- 4 orange, kleine Paprikaschoten
- 2 Peperoni
- ein großes Stück Hokkaidokürbis

- 20 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 ml Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Parmigiano Reggiano
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.*



Mit leckerem, würzigem, schlotzigem Gemüsesugo

***Zubereitung:***

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln

lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Gnocchi in einem Topf mit siedendem Wasser 5 Minuten erhitzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen. Gemüsesugo abschmecken und darüber verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# 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!

# Gnocchi mit Hamburger gree Sooss



Mit viel frischen Wildkräutern

Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Wildkräuter aus dem Alten Land

Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es selbst zubereitete Gnocchi aus Kartoffeln.

Genießen Sie es!

*Für die Gocchi:*

- Grundrezept

*Für die Sauce:*

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.*



Sehr schlotzige Sauce

Gnocchi nach dem Grundrezept zubereiten.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Gnocchi zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Kürbis-Gnocchi in Tomaten-Sauce mit Mini-Aubergine, Rispentomaten und Knoblauch



Viel tomatige Sauce

Auberginen sind ja durchaus bekannt. Mini-Auberginen jedoch sicherlich nicht. Mir jedenfalls waren sie bis heute nicht bekannt.

Sie sind ähnlich einer gewöhnlichen Aubergine. Aber sie sind deutlich länger und deutlich dünner. Am besten vielleicht mit einer gebogenen Wurzel zu vergleichen.

Aber schmecken tun sie mit einer gewöhnlichen Aubergine gleich.

Für die Sauce zu den Gnocchi kommen noch Mini-Rispentomaten. Und viiiieeel Knoblauch. Dieser wird zwar geputzt und geschält, aber nicht kleingeschnitten, sondern mit einem sehr breiten Messer platt gedrückt. Und in dieser Weise mit angebraten.

Die Gnocchi sind zwar aus der Packung und somit industriell hergestellt. Aber sie sind aus Italien und von guter Qualität. Sie sind mit Potiron, einem Riesenkürbis, hergestellt.

*Für 2 Personen:*

- 800 g Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- 2 Mini-Auberginen
- 10 Mini-Rispentomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 400 ml passierte Tomaten (Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit Convenience-Gnocchi

Auberginen putzen und längs vierteln. Dann quer in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Tomaten putzen und vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine und Knoblauch darin anbraten.

Tomaten dazugeben.

Passierte Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen.

Sauce abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Gnocchi in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Gnocchi mit dem Schöpflöffel herausheben und in die Sauce geben.

Einige Esslöffel des Kochwassers in die Sauce geben.

Alles gut miteinander vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Gefüllte Gnocchi mit Avocado, Süßkartoffel und Tomate



Frische, gefüllte Gnocchi

Auch Gnocchi bieten sich für eine Zubereitung mit einer frischen Sauce oder einem frischen Pesto an. Da kann man auch gern einmal zu einem Convenience-Produkt greifen und industriell gefertigte Gnocchi kaufen.

Wählt man ein gutes Produkt, tut dies der Zubereitung und dem danach folgenden Genuss keinen Abbruch.

Außerdem hat man manchmal durchaus die Wahl zwischen sehr unterschiedlichen Gnocchisorten, teilweise auch auf unterschiedliche Weise gefüllt.

Das stückige Pesto bereite ich aus Süßkartoffel, Avocado, Tomate und Ingwer zu.

*Für 2 Personen:*

- 500 g Gnocchi (mit Pilzen gefüllt, 2 Packungen. à 250 g)
- 2 Avocado
- ½ Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- ein Stück frischer Ingwer

- Teriyaki-Sauce
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit stückiger Sauce

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit etwas Teriyaki-Sauce würzen.

Gnocchi auf zwei Schalen verteilen.

Pesto mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Schupfnudeln in Whiskey-Sahne-Sauce



Beim Flambieren

Ich habe bei den Schupfnudeln auf industriell gefertigte Schupfnudeln zurückgegriffen. Sie sind einfach zuzubereiten, und schmecken lecker.

Für die Zukunft werde ich aber mal im Hinterkopf behalten, dass ich Schupfnudeln auch einmal frisch aus Kartoffelmasse zubereite und das Rezept hier veröffentliche.

Ich brate die Schupfnudeln zusammen mit kleingeschnittener Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Butter an.

Wenn alle Zutaten genügend Röststoffe haben, lösche ich mit einem Schuss Whiskey ab und flambiere das Gericht.

Dann kommt noch etwas Sahne hinzu.

Und verfeinert mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum.

Garniert wird das Ganze mi frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Für 2 Personen

- 1 kg Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- 2 milde Bio-Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Scotch-Whiskey
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Topf Basilikum
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Schupfnudeln und Gemüse in die Pfannen geben und unter Rühren 10 Minuten kross braten.

Mit einem Schuss Whiskey ablöschen und flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum dazugeben.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Schupfnudeln mit Speck und Gemüse



Sehr lecker

Ein Gericht für die Pfanne.

Industriell hergestellte Schupfnudeln. Die mich dieses Mal nicht so besonders überzeugt haben.

Es schmeckt ein wenig merkwürdig, wenn man Schupfnudeln auf dem Teller hat, die alle die gleiche Größe und Form haben. Also weit davon entfernt, wenn man diese selbst zubereitet.

Dazu etwas Bauchspeck für Würze.

Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Petersilie.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Schupfnudeln (à 300 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Petersilie kleinwiegen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln, Speck und Gemüse darin unter Rühren 10 Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.

Schupfnudeln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Frittierte Kürbis-Gnocchi



Frittiert und kross

Gnocchi kann man in kochendem Wasser garen. Oder in heißen Fett in der Pfanne braten. Man kann sie jedoch auch in der Friteuse frittieren.

Also habe ich dieses Convenience-Produkt, das aus 2 Packungen à 400 g frischen Kürbis-Gnocchi besteht, einfach vier Minuten in 180 Grad heißem Fett in der Friteuse frittiert.

Dann auf zwei Teller verteilen, leicht salzen und servieren. Guten Appetit!

Für 2 Personen:

- 800 g frische Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- Salz

Zubereitungszeit: 4 Min.

Zubereitung wie in der Einleitung beschrieben.

# Gnocchetti mit Toban Djan Sauce

East meets West.

East: Toban Djan Sauce, also scharfe Bohnen-Sauce.

West: Italienische Gnocchetti.

[amd-zlrecipe-recipe:767]

# Rösti mit Kirsch-Heidelbeer-Marmelade

Ich hatte schon seit längerer Zeit nichts mehr mit Kartoffeln zubereitet. Allerdings hatte ich ein Netz mit frischen Kartoffeln in meiner Speisekammer.

Also bot es sich an, einmal wieder eine originale schweizer Spezialität zuzubereiten. Und zwar Rösti.

Rösti werden ausschließlich aus Kartoffeln zubereitet, da können Sie jeden Schweizer danach fragen. Sie werden nur zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Es werden keine zusätzlichen Produkte wie Eier oder Mehl zum Binden dazugegeben. Denn dann hätte man schon eine Art Pfannkuchen.

Ich war mir heute nicht schlüssig, ob ich die Rösti mit

geriebenen rohen oder geriebenen gekochten Kartoffeln zubereiten solle. Beides ist in der Schweiz möglich. Einige Köche empfehlen auch, die Rösti aus einer Mischung aus geriebenen rohen und gekochten Kartoffeln zuzubereiten.

Nun, ich habe es mir einfach gemacht und wollte auf der sicheren Seite bleiben. Denn Röstis aus geriebenen rohen Kartoffeln bereite ich eigentlich nicht so gerne zu, denn manchmal sind sie außen schon gegart und kross gebraten, aber innen noch roh. Und wenn sie dann im Inneren roh sind, dann hat man sie vielleicht außen schon schwarz angebraten.

Also enschied ich mich für geriebene gekochte Kartoffeln.

Ein wenig variiere ich sie dann aber doch zum originalen schweizer Rezept und gebe etwas Marmelade mit auf die Teller mit den Röstis. Aber vielleicht isst man diese süße Variante von Röstis mit Marmelade auch in der Schweiz?

Beim Kochen der geschälten Kartoffeln hatte ich 15 Minuten Zeit und habe ein wenig im Internet gesurft. Ich stieß in einem Blog eines Casinos auf die Auflistung von einer Reihe von ungewöhnlichen Restaurants weltweit. Es ist sogar ein Restaurant in Hamburg dabei. Und interessanterweise auch ein Restaurant in Thailand, das seinen Gästen Insekten anbietet. Na, da will ich mit meinen Rezepten für Insekten-Gerichten nicht hintenanstehen und weise Sie hiermit auf einige sehr leckere Rezepte hin: Waldschaben, Insekten-Tarte oder auch Heuschrecken. Und da ich auch ein kleines Kochbuch zu Insekten-Gerichten geschrieben und veröffentlicht habe, will ich Ihnen das auch nicht vorenthalten: Insekten-Kochbuch.

Und natürlich können Sie auf der Website des Blogs des Casinos auch ein wenig Casino-Spiele spielen und von einem Willkommens-Bonus in Höhe von 750,– € für Neuanmeldungen profitieren.

Die Röstis gelingen nicht so gut, wie man sie eventuell im Original aus der Schweiz kennt. Vielleicht hätte ich doch

anstelle der feinen Reibe die grobe Reibe für die Küchenmaschine verwenden sollen. Aber die Rösti schmecken gut, sie haben kräftige Röstaromen und mit der Marmelade, bei der ich eine gewählt habe, die nicht zu süß ist, gelingt ein schmackhaftes, leckeres und süßes Gericht.

Und für die Optik habe ich die Rösti in Eierringen in der Pfanne zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:690]

---

# Geschmälzte Bärlauch-Gnocchi und Parmesan



Ein fertiger Gnocchi nach dem Garen im siedenden Wasser

Es ist ja noch Bärlauch-Saison.

Hier habe ich eine weitere Portion des Krauts von meinem Supermarkt verwertet.

Ich habe Gnocchi zubereitet, in die ich blanchierten und kleingehäckselten Bärlauch eingearbeitet habe.

Da zusätzlich zu den Zutaten für Gnocchi aus meinem Grundrezept noch 100 g an Masse für den Bärlauch hinzukommen, gebe ich vorsichtshalber für Stabilität und Festigkeit der Gnocchi noch ein viertes Eigelb in die Gnocchi-Masse.

Die Gnocchi gelingen sehr gut und sind sehr lecker und schmackhaft.

Ich habe etwas größere Gnocchis als bisher zubereitet, deswegen stimmt die Mengenangabe beim Grundrezept nicht, ich erhalte mit diesen Zutaten etwa 25 große Gnocchi. Und das passt, auch wenn es von der Menge her viel ist, doch gut für eine Person.



Fertige Gnocchis

[amd-zlrecipe-recipe:653]

---

# Gnocchi mit süßer Chili-Sauce



Mit leckerer, asiatischer Sauce

Einfaches Gericht. Man benötigt nur zwei Zutaten.

Einfach in der Pfanne die Gnocchi anbraten und etwas von der Chili-Sauce darüber geben.

Bei den Gnocchi greife ich zu einem guten Convenience-Produkt. Die Gnocchi enthalten auch noch zusätzlich etwas Schinken und Speck.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Gnocchi (mit Schinken und Speck)
- 200 ml süßes Chili-Sauce (mit Mango)
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi in der Pfanne etwa 5 Minuten kross anbraten.

Chili-Sauce dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Chili con carne mit Gnocchi

Hier habe ich einmal ein einfaches Gericht zubereitet, weil ich auf tiefgefrorenes Chili con carne, das ich aber nach einem Rezept frisch zubereitet hatte, zurückgegriffen habe.

Da ich das Chili con carne nicht einfach nur als Eintopf essen wollte, habe ich es mit Gnocchi aufgepeppt und so eine wirklich gute Mahlzeit zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:497]

---

# Gnocchi mit Champignons und Kräuter der Provence

Ein einfaches Gericht. Für das ich ein Convenience-Produkt verwende. Also fertige, aber frische Gnocchi aus der Packung.

Dazu gibt es einige in feine Scheiben geschnittene frische, braune Champignons.

Gewürzt wird mit Kräuter der Provence und Salz.

Verfeinert wird das Ganze mit viel frisch geriebenem Parmesan, den ich nicht erst vor dem Servieren auf das Gericht gebe, sondern direkt beim Braten der Zutaten mit in die Pfanne gebe und mit verrühre.

Und dann bilde ich noch ein kleines Söße̊chen mit einem Schuss Rießling.

[amd-zlrecipe-recipe:390]

---

# Überbackene Gnocchi

Diesmal habe ich eine Variation eines Gerichts zubereitet. Frische Gnocchi. In einer Auflaufform. Überbacken mit Speckscheiben und Mozzarella. Drei Zutaten.

Ein einfaches Gericht. Schnell vorbereitet. Und auch schnell zubereitet. Man braucht sich um nichts kümmern, das Gericht bäckt im Backofen.

[amd-zlrecipe-recipe:220]