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!

Schweinefiletspitzen mit Blumenkohl-Gnocchi, Tomaten und Thymian



Lecker und frisch
Ein Rezept für ein leichtes Gericht für den Sommer für Sie.

Aber mit gehaltvollen Zutaten. Schweinefilet. Gnocchi aus Blumekohl hergestellt. Tomaten. Thymian. Und eine gute Portion Olivenöl.

Bis auf die Gnocchi, die ich als Convenienceprodukt aus der Packung verwende, alles frische Zutaten.

Schnell zubereitet. Und leicht zu verdauen. Also wie geeignet für ein kleines Abendessen im heißen Sommer.

Für 2 Personen:

- 1 Schweinefilet (600 g)
- 400 g Blumenkohl-Gnocchi (1 Packung)
- 4 Flaschentomaten
- 30 g Thymian (2 Packungen à 15 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Leicht für den Sommer
Schweinefilet in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Blättchen des Thymian abzupfen und kleinschneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Tomaten kleinschneiden und auch in eine Schale geben.

Eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin etwa 5 Minuten kross und knusprig braten. Filetstreifen und Tomaten dazugeben. Alles kurz anbraten. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Seevieren. Guten Appetit!

Gnocchi mit Knoblauch-Schmand-Sauce



Gnocchi als Convenience-Produkt
Bei diesem Gericht kommen Convenience-Produkte zum Zuge. Sie haben ja manchmal auch keine zwei Stunden Zeit, um ein opulentes Mahl zu zaubern. Also geht es schnell. Und in diesem Fall steht das Essen nach längstens 10 Minuten auf dem Tisch.

Die Gnocchi, aus der Packung, benötigen im kochenden Wasser gerade einmal 3 Minuten.

Da braucht die Sauce, auch im Ursprung aus einem Convenience-Produkt zubereitet, ein klein wenig länger. Denn so ganz ohne frische Zutaten soll es schließlich nicht zugehen. Diese Knoblauch-Schmand-Sauce, auf die ich weiter unten noch zu sprechen komme, bekommt ein paar frische Knoblauchzehen, die natürlich noch geschält, zerpresst und kleingeschnitten werden müssen. Aber diese Zutat bringt es mit sich, dass Sie beim

anschließenden Essen des Gerichts zwischen den vielen Gnocchis auch ab und zu auf ein paar kleinen, frischen Knoblauchstückchen herumknuspern können. Lecker!

Die Menge an Gnocchis, 1,2 kg, ist übrigens nicht zu hoch kalkuliert. Wenn die Gnocchis die einzige Hauptzutat des Gerichts sind, und nur noch ein wenig flüssige Sauce hinzu kommt, sind 600 g Kartoffelspeise für eine Person wahrlich nicht zuviel. Es sei denn, Sie haben nur wenig Hunger, aber dann ist dieses Gericht auch nicht das richtige für Sie.

Die Knoblauch-Schmand-Sauce heißt übrigens im Originaltext „Zemaitiskas Kastinys“. Woher ich sie im Endeffekt habe, weiß ich auch nicht mehr. Ich bekomme ja auch ab und zu von (entfernten) Nachbarn Nahrungsmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen sind oder die der/die Nachbar:in aus mir nicht bekannten Gründen nicht mehr verwenden will. Außerdem bin ich auch in einigen Facebook-Gruppen vor Ort in Hamburg, in denen auch Lebensmittel kostenlos abgegeben werden. Möglicherweise habe ich diese Sauce aus einer dieser Quellen.

Denn ehrlich gesagt, hätte ich den Becher der Sauce im Laden gesehen, ich hätte mir unter dieser Bezeichnung nichts vorstellen können. Und ich brauchte auch einige Zeit, um herauszufinden, dass es sich um ein litauisches Produkt handelt. Und noch genauer steht es auf dem Aufkleber auf dem Boden der Packung, und zwar in Deutsch. Es handelt sich genau genommen nicht um eine Sauce, sondern um eine Schmandbutter. Hauptinhaltsstoffe sind Schmand, Butter, Sauermilch und Knoblauch. Als Gewürze sind Salz und schwarzer Pfeffer enthalten. Und wenn ich die Websites zu der Bezeichung dieser Schmandbutter richtig verstehe, ist sie in Litauen sehr gut bekannt und ein richtiger Renner.



Mit leckerer, würziger und sämiger Sauce
Ich selbst habe sie einfach zu einer Sauce zu den Gnocchi umfunktioniert. Mit solchen gewürzten Buttern kann man das ja problemlos machen.

Für 2 Personen:

- 1,2 kg Gnocchi (2 Packungen à 600 g)
- 400 g Zemaitiskas Kastinys (2 Becher à 200 g)
- 6 Knoblauchzehen
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 1–2 Schöpflöffel des Kochwassers der Gnocchi
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken,

kleinschneiden und in eine Schale geben.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Zemaitiskas Kastinys dazugeben und unter Rühren schmelzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Gnocchi darin 3 Minuten garen.

1–2 Schöpflöffel des Kochwassers zu der Sauce geben. Abschmecken.

Gnocchi in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Wieder in den Topf zurückgeben und die Sauce darüber geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia-Gnocchi-Tomaten-Champignons-Pfanne mit frischem Knoblauch und Petersilie



Mit viel frischem Knoblauch …
Sie kennen Salsiccia? Eine italienische Wurst? Unter Salsiccia versteht man normalerweise eine italienische, grobkörnige Rohwurst. Sie ist von Struktur und Geschmack einer groben, deutschen Bratwurst sehr ähnlich. Je nach italienischer Region wird die Salsiccia aus verschiedenen Fleischsorten hergestellt und mit Kräutern, Gewürzen und Aromen verfeinert. Am verbreitesten ist die Salsiccia nur aus Schweinefleisch. Das Wort Salsiccia bezeichnet übrigens in Italien auch jede Art von Wurst.

Bei diesem Pfannengericht vermische ich wieder einmal unterschiedliche Zutaten, einerseits frische Zutaten, andererseits industriell hergestellte Zutaten, also Convenience-Produkte. Letzteres ist aber von sehr guter Qualität.

In diesem Fall sind dies einerseits die frische Salsiccia, frische Tomaten und frische Champignons. Und zum anderen die Pfannengnocchi aus der Packung, die industriell hergestellt sind. Aber sie sind lecker und schmecken im fertigen Gericht

sehr gut.

Das Besondere an diesem Gericht sind aber nicht nur die vier Hauptzutaten. Sondern auch die zwei frischen Zutaten, die nach dem Kochen zerkleinert und roh auf das angerichtete Essen kommen: Knoblauch und Petersilie.

Gerade der Knoblauch gibt dem Gericht noch das gewisse Etwas und einen besonderen Kick aus ätherischen Ölen und leichter Schärfe. Ich empfehle ausdrücklich, das Gericht so zu servieren. Und hoffe darauf, dass Sie einen Partner und vielleicht auch Kinder haben, die ein leichter Geruch nach Knoblauch für die kommenden Stunden nicht störend ist.

Für 2 Personen:

- 400 g Salsiccia (8 Stück, 2 Packungen à 200 g)
- 600 g Pfannengnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 6 Tomaten
- 10 braune Champignons
- 8 Knoblauchzehen
- eine große Portion frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



… und frischer Petersilie
Salsiccia quer in kleine Stücke schneiden. In Schalen geben.

Tomaten vierteln und die Tomatenviertel dann einfach quer dritteln. Ebenfalls in Schalen geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen und auch in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wurst, Gnocchi und Champignons darin 5–10 Minuten unter Rühren kross und knusprig braten. Tomaten dazugeben und nur kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Pfannengericht auf zwei tiefe Teller verteilen. Mit Knoblauch und dann mit Petersilie bestreuen.

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!

Gebratene Leber mit Gnocchi und Lauch



Mit gefüllten Gnocchi

Ich hatte wieder einmal Hähnchenleber vorrätig. Diese bietet sich immer gut für ein Gericht mit Pasta in einer geeigneten Sauce an. Oder eben mit anderen Zutaten nur kurz in der Pfanne gebraten.

So ergibt dies hier ein leckeres Pfannenrezept.



In der Pfanne kurz gebraten

Zusätzlich zu der Hähnchenleber verwende ich gefüllte Gnocchi aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Dabei habe ich aber darauf geachtet, dass es ein Produkt mit guter Qualität ist.

Und schließlich noch frischer Lauch. Quer in Ringe geschnitten und dann einfach nur drei Minuten in siedendem Wasser blanchiert.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 600 g mit Käse gefüllte Gnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 1 Stange Lauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Alles kross gebraten

Lauch putzen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

Lebern grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen und Lauch im nur noch siedenden Wasser drei Minuten blanchieren.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi darin insgesamt unter Rühren acht Minuten kross braten.

In den letzen drei Minuten die Lebern dazugeben und mit anbraten.

Und in der letzten Minute noch den Lauch dazugeben und nur noch erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Abschmecken.

Auf zwei tiefe Schalen 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!

4-Käse-Gnocchi mit Avocado-Aubergine-Rosmarin-Pesto



Gnocchi mit vier Käsesorten gefüllt

Ein Pesto für eine leckerer Pasta ist immer schnell zubereitet. Wenn man die richtigen Zutaten hat.

Avocados eignen sich immer gut für ein Pesto. Diese Fettfrucht verrührt man schnell in der Küchenmaschine und sie ergibt eine sämige, dickflüssige Konsistenz des Pesto.

Aubergine ist auch gut geeignet für ein Pesto. Allerdings ohne die harte Schale, die man vorher entfernt. Verwendet wird nur das weiche, innere Fruchtfleisch.

Zu dem Pesto kommt noch viel frischer Rosmarin hinzu.

Als weitere Zutat zu dem Gericht bereite ich gefüllte Gnocchi zu. Und zwar mit einer 4-Käse-Füllung. Die Gnocchi werden einfach einige Minuten in der Pfanne in Olivenöl gebraten.

Das Gericht ist zwar farblich nicht gerade ein Hingucker. Aber es schmeckt hervorragend.

Für 2 Personen

- 500 g 4-Käse-Gnocchi (2 Packungen à 250 g)
- 2 reife Avocado
- 1 Aubergine
- viele Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Optisch nicht besonders ansprechend …

Avocado putzen, schälen und entkernen.

Aubergine ebenfalls putzen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Avocado, Aubergine und Rosmarin in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi einige Minuten darin anbraten.

Pesto dazugeben und einige Minuten mit erhitzen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pfannen-Allerlei mit Gnocchi



Alles zusammen in der Pfanne gegart

Gnocchi bereitet man am besten frisch zu. Der Aufwand ist nicht sehr groß.

Man kann sie dann auch portionsweise einfrieren und für die weitere Verwendung in Gnocchi-Gericht zubereiten.

Muss es aber schnell gehen, da man wenig Zeit hat, kann man durchaus auch auf Gnocchi aus der Packung zurückgreifen.

Hat man ein gutes Produkt gewählt, schmecken diese durchaus und man hat in relativ kurzer Zeit ein schmackhaftes Gericht.

In diesem Rezept wird alles in der Pfanne gebraten.

Zu den Gnocchi kommen noch Gemüse und Bauchspeck.

Auf diese Weise kann man auch schön noch Resteverwertung betreiben und eben alles verwenden, was der Kühlschrank noch

hergibt.

Gewürzt wird mit einer Gewürzsalz-Mischung.

Und verfeinert mit viel frischem Basilikum.

Für 2 Personen

- 800 g frische Gnocchi (Packung)
- 1 Stange Lauch
- 2 Süßkartoffeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Topf Basilikum
- Gewürzsalz-Mischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Resteverwertung

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi, Gemüse und Speck darin etwa 8–10 Minuten kräftig anbraten.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi in Whiskey-Sahne-Sauce mit Zitrone und Pfeffer



Einfach, schnell, schmackhaft

Dips ebenso wie Brotaufstriche kann man gut verwenden, um daraus Saucen zuzubereiten oder sie als Zutat für eine Sauce zu verwenden.

Am besten eignen sie sich als Saucen für Pasta oder Reis.

Man verlängert sie einfach mit Wasser, Gemüsebrühe, Wein oder einer anderen Spirituose. Oder verwendet sogar Sahne, Schmand oder Crème fraîche dafür.

Bei diesem Rezept habe ich einen Zitrone-Pfeffer-Dip in einem Glas vorrätig. Im Grunde ist es kein Dip. Sondern ein Pulver für einen Dip.

Laut Zutaten-Beschreibung besteht es unter anderem aus Kurkuma, das für die gelblich-orange Farbe zuständig ist. Dann zu 12,5 % aus gemahlener Zitronenschale und zu 7,5 % aus schwarzem und 5 % aus weißem Pfeffer. Auch die restlichen Zutaten klingen vielversprechend. Es sind zumindest keine Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel enthalten.

Zubereitet wird der Dip aus dem Pulver mit Mayonnaise, Crème fraîche, Schmand, Quark oder Butter. Ich habe mir die Freiheit genommen und stattdessen Sahne verwendet.

Und um dem Ganzen noch einen gewissen Pfiff zu geben, kommt ein guter Schluck Scotch-Whiskey hinein.

Aber die Hauptzutat sind frische Gnocchi, allerdings nicht selbst zubereitet, auch wenn dies normalerweise einfach und schnell geht. Aber ich habe ein gutes, frisches Produkt aus der Packung verwendet.

Somit ist dies eher ein Rezept mit Convenience-Produkten, auch wenn einige frische Zutaten hinzukommen.

Für 2 Personen

- 750 g frische Gnocchi (Packung)
- 4 TL Zitrone-Pfeffer-Dip-Pulver

- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 5 Min.



Gelbliche Farbe durch Kurkuma

Sahne in eine Schüssel geben.

Dip-Pulver dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

30 Minuten ziehen lassen.

Einen guten Schluck Whiskey dazugeben und nochmals verrühren.

Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen lassen.

Gnocchi in ein Küchensieb geben und Wasser abschütten.

Sauce im gleichen Topf erhitzen.

Gnocchi dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

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.

Gebratener Schweinebauch auf Brat-Gnocchi



Alles kross und knusprig gebraten

Das eine ein frisches Produkt. Das andere ein Convenience-Produkt.

Ich habe es einfach gemacht, zugegebenermaßen.

Aber ich habe darauf geachtet, beim Convenience-Produkt ein qualitativ hochwertiges Produkt zu wählen.

Die Brat-Gnocchi sind mit Lauch und Speck hergestellt.

Und tatsächlich haben die Gnocchi nach dem Braten einen leichten Geschmack nach Speck. Den Lauch schmeckt man nicht so sehr heraus.

Schweinebauch in Specksauce auf Gnocchi

Ein leckeres Rezept mit Schweinebauch.

Ich gare den Schweinebauch einfach eine Stunde in der Specksauce. Dadurch wird er schön zart.

Ursprünglich wollte ich die Specksauce vor dem Servieren in der Küchenmaschine fein pürieren.

Dann erschien es mir aber doch angebrachter, sie ein wenig stückig auf die Gnocchi zu geben und das Gericht so zu servieren.

Als Beilage Gnocchi.

[amd-zlrecipe-recipe:1089]