



Rosmarin-Gnocchi mit scharfer Tomaten-Cranberry-Sauce

Fruchtig-scharfe Gnocchi



Mittel



2 Portionen



30 min.



Peperoncini – kleine rote Chilischoten – kamen einst wie auch Tomaten mit Kolumbus aus Amerika. Sie geben Gerichten eine feurige Schärfe und sind heute aus der süditalienischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Zutaten

500 g frische Gnocchi
(aus dem Kühlregal oder
selbst gemacht)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino (oder
Chilischote)
1 Dose ORO di Parma
stückige Tomaten scharf
1 EL Konfitüre (z. B. rotes
Johannisbeergelee)
75 g Cranberrys,
getrocknet
40 g Walnüsse
2 Zweige Rosmarin
1 EL Parmesan*
½ TL Salz

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Lab hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Würfele die Zwiebel sehr fein, entkerne die Peperoncino und schneide sie in möglichst kleine Stückchen – so verteilt sich ihre Schärfe gut in der Sauce. Jetzt kannst du den Knoblauch durch eine Presse geben oder ihn alternativ ebenfalls in feine Würfel schneiden. Als nächstes hackst du die Rosmarinnadeln – am besten auch möglichst fein, damit sich das Aroma in der Sauce gut entfalten kann. Die Walnüsse kannst du – je nach Geschmack – in große oder kleinere Stückchen hacken.

Schritt 2: Die Sauce

Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Die Zwiebelstückchen, die zerkleinerten Peperoncini und den Knoblauch darin glasig anbraten. Nun kannst du die Cranberrys und einen Esslöffel von der Konfitüre hinzufügen. Mit scharfen stückigen Tomaten und etwas Salz ergänzen. Lass die Sauce dann unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten lang köcheln.

Schritt 3: Die Gnocchi

Selbstgemachte Gnocchi sind natürlich besonders köstlich – probier es doch einfach einmal mit unserem Rezept aus. Wenn du nicht so viel Zeit hast, kannst du auch fertige Gnocchi beim Italiener deines Vertrauens kaufen. Während deine Sauce köchelt, stellst du eine weitere große Pfanne auf den Herd. Ein bis zwei Esslöffel Olivenöl darin erhitzen, die Gnocchi dazugeben und einige Minuten in der Pfanne schwenken. Jetzt werden noch der Rosmarin und die Walnüsse zusammen mit den Gnocchi geröstet, bis sie goldbraun sind.

Schritt 4: Das Finale

Verteile die gebratenen Gnocchi auf zwei Teller und gib die fruchtig-scharfe Sauce mit einem großen Löffel darüber. Nach Belieben Parmesan-Käse über das Gericht reiben und genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:

