



Gebratene Gnocchi mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten

Menge

1 Pck.	frischer Thymian
1 Pck.	Ziegenfrischkäse-Taler
1 Dose	Gnocchi
1 EL	Birnen
50 g	Honig
100 ml	Walnusskerne
	Sahne
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Olivensöl

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 4132 kJ, 987 kcal, 123 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 47 g Fett, 106 mg Cholesterin, 9,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Mit der Aussprache von Gnocchi kämpfen wir zwar immer noch, aber das soll und nicht davon abhalten leckere Gnocchi-Rezepte zu testen! Falls du auch ein absoluter Gnocchi-Fan bist, solltest du unbedingt diese herzhafte Gnocchi-Pfanne mit Ziegenfrischkäse, Birne und karamellisierten Walnüssen ausprobieren! Die Zubereitung ist wirklich richtig einfach und dauert nicht länger als 15 Minuten! Für die Gnocchi-Pfanne haben wir zuerst die Walnüsse in einer Pfanne erhitzt und mit Honig karamellisiert. Dann gibst du die Gnocchi hinzu und lässt alles kurz anbraten. Dann musst du nur noch die Gnocchi-Pfanne mit Sahne ablöschen, den Ziegenfrischkäse hinein bröseln, die Birne hinzugeben und alles abschmecken. Schon hast du in Nullkommanichts eine leckere Gnocchi-Pfanne zubereitet! Klingt zu einfach um wahr zu sein? Na dann überzeug dich selbst und mach das Rezept direkt nach! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst zerbröselst du die Walnusskerne grob und gibst diese in eine heiße Pfanne. Die Walnusskerne leicht anrösten, den Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Nun kannst du die Gnocchi mit in die Pfanne geben und kurz mit einem Schuss Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und frischen Thymianblättchen würzen.

Step 2:

Jetzt kannst du die Gnocchi mit der Sahne ablöschen, den Ziegenfrischkäse dazugeben, alles vermischen und kurz köcheln lassen. Die Birnen zerkleinern und in die Soße geben. Mit einem Spritzer Honig und frischem Salz und Pfeffer servieren.