

Sumach-Gnocchi

2 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

600 g Gnocchi, aus dem Kühlregal

25 g Sonnenblumenkerne

100 g Rucola

1 TL Smoky Paprika*

15 ml Omas Butteröl*

Für das Gemüse:

2 große Zwiebeln, fein gehobelt

4 Knoblauchzehen, gehackt

½ TL Knobi Genuss Salz*

2 TL Sumach*

2 EL Griechisches Olivenöl*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. Anschließend etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit einer Prise Salz bei mittlerer Hitze etwa 8–10 Minuten glasig dünsten. Den Knoblauch zugeben und für weitere 10 Minuten sanft schmoren.

Währenddessen die Gnocchi in einer zweiten Pfanne mit Butteröl rundherum bei mittlerer Hitze etwa 4–5 Minuten anbraten. Die Sonnenblumenkerne zugeben und weitere 4 Minuten mit rösten, bis sie goldbraun sind. Gegen Ende den Rucola unterheben, sodass er leicht zusammenfällt. Sobald die Zwiebeln fertig sind, diese mit Sumach würzen und zu den Gnocchi in die Pfanne geben. Alles gut vermengen.

Für die Kräutercreme Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit Lemon Basil Creme sowie Kräuter Freude verrühren.

Zum Schluss die Gnocchi auf Tellern anrichten und mit der frischen Kräutercreme servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz