MEIN GENUSS



# Mediterrane Gnocchi Pfanne



**It’s a match!**

Match made in heaven! Unser Zitronenpfeffer passt perfekt zu diesem Rezept und macht es zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Den Lauch gründlich unter fließendem Wasser von Sand und Erde befreien. Die Stange zunächst in circa 15 cm lange Stücke, dann in Längsstreifen schneiden. Karotten ebenfalls abbürsten und in Längsstreifen hobeln. Das geht am einfachsten mit einem Sparschäler. Die Cocktailtomaten waschen, anschließend vierteln.

2. Für den nächsten Schritt benötigst du eine große Pfanne. Darin erhitzt du 2 EL **Olivenöl**. Mit einem Tropfen Wasser kannst du überprüfen, ob es heiß genug ist: Er sollte darin brutzeln. Nun gibst du die Karotten und den Lauch in die Pfanne und brätst das Gemüse etwa 5 Minuten an. Danach gibst du die Tomaten dazu, eine Minute mitbraten. Das so zubereitete Gargut aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

3. Nun sind die Gnocchis an der Reihe. Gib sie in die Pfanne und brate sie an, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Das Gemüse wieder dazugeben und gleichmäßig mit den Gnocchis vermengen. Schmecke das Gericht nach deinem Gusto mit **Salz** und frisch-fruchtigem Zitronenpfeffer aus unserem Gewürz-Sortiment ab. Bitte beachte, dass Feta einen kräftigen und salzigen Geschmack besitzt.

4. Zerkleinere den Feta entweder per Hand oder mit einem Messer. Einen Teil gibst du mit in die Pfanne, sodass er zu schmelzen beginnt. Den restlichen Fetakäse hebst du zusammen mit den Pinienkernen und dem Rucola direkt vor dem Servieren unter die Gnocchi.

## Zutaten

500 g Gnocchis
3 Karotten, groß
1 Stange Lauch
10 Cocktailtomaten
100 g Feta
1 Handvoll Rucola
2 EL Pinienkerne
Salz
Olivenöl
Zitronenpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.