



Gnocchi mit Tomaten-Cranberry-Sauce

Zutaten für 2 Personen

- 500 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal oder selbst gemacht)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperonico (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



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Würfeln Sie die Zwiebel sehr fein, entkernen Sie die Chilischote und schneiden Sie sie in möglichst kleine Stückchen – so verteilt sich ihre Schärfe gut in der Sauce. Den Knoblauch pressen. Wenn Sie keine Knoblauchpresse haben, würfeln Sie auch diesen sehr fein. Hacken Sie die Rosmarinnadeln möglichst fein, damit er sein Aroma in der Sauce gut entfalten kann. Die Walnüsse können Sie – je nach Geschmack – in große oder kleinere Stückchen hacken.

Schritt 2: Die Sauce

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne. Die Zwiebelstückchen, die zerkleinerten Peperoncini und den Knoblauch darin glasig anbraten. Nun die Cranberrys und einen Esslöffel vom Gelee hinzufügen. Die scharfen stückigen Tomaten und Salz hinzugeben. Lassen Sie die Sauce unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten lang köcheln.

Schritt 3: Die Gnocchi

Während die Sauce kocht, eine weitere große Pfanne auf den Herd stellen. Ein bis zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben. Die Gnocchi dazugeben und einige Minuten in der Pfanne schwenken. Rosmarin und die Walnüsse zu den Gnocchi hinzugeben und rösten, bis die Gnocchi goldbraun gebraten sind



Schritt 4: Das Finale

Verteilen Sie die gebratenen Gnocchi auf zwei Teller und geben Sie die Sauce mit einem großen Löffel darüber. Reiben Sie direkt vor dem Servieren etwas Parmesan über das Gericht.