Crispy Gnocchi aus dem Airfryer mit Parmesan und Gemüse-Dip

Lecker und schnell gemacht

Leicht | 4 Portionen | 15 min.



Diese Crispy Gnocchi aus dem Airfryer werden außen herrlich knusprig und bleiben innen weich. Mit würzigem Parmesan und einem warmen Dip aus ORO di Parma Sugo Gemüse entsteht ein unkomplizierter Snack oder eine schnelle Mahlzeit mit italienischem Flair. La vita è ORO.

Zutaten

500 g Gnocchi aus dem Kühlregal

2 EL Olivenöl

50 g Parmesan, gerieben

1 TL italienische Kräuter

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Paprikapulver edelsüß

½ TL Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

1 Packung ORO di Parma Sugo Gemüse (400 g)

Schritt 1: Gnocchi würzen

Die Gnocchi in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, italienischen Kräutern, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.

Schritt 2: Gnocchi knusprig backen

Die gewürzten Gnocchi in den Airfryer geben und bei 200 °C etwa 10 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb kurz schütteln, damit die Gnocchi rundum goldbraun und knusprig werden.

Schritt 3: Parmesan hinzufügen

Die heißen Gnocchi direkt nach dem Garen mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und kurz vermengen.

Schritt 4: Gemüse-Dip servieren

Das ORO di Parma Sugo Gemüse in einem kleinen Topf erwärmen. Die knusprigen Gnocchi zusammen mit dem warmen Gemüse-Dip servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte