



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GOLDBRAUNE GNOCCHI MIT CREMIGEM BLAUSCHIMMELKÄSE UND CHORIZO



HAUPTZUTAT

Pasta

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

2-4

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseisen Signature
Bratpfanne

Dieses kinderleicht zuzubereitende Gericht eignet sich perfekt als Mittag- oder Abendessen. Die Gnocchi werden zuerst in heißer Butter gebraten, damit sie außen knusprig werden und innen schön weich bleiben.

ZUTATEN

- 200 g Grünkohl
- Olivenöl zum Braten
- 100 g Chorizo, in Scheiben geschnitten
- 150 g Butter
- 1 Zitrone, zum Darüberpressen
- 800 g frische Gnocchi
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 250 ml saure Sahne
- 100 g Blauschimmelkäse
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Nachdem das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, nach und nach den Grünkohl in die Pfanne geben und für ein paar Sekunden frittieren, bis er schön grün und knusprig ist. Dabei bitte sehr vorsichtig mit dem Öl sein. Es kann spritzen. Den Grünkohl mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Stück Küchentuch abtropfen lassen.
2. In derselben Pfanne die in Scheiben geschnittene Chorizo goldbraun anbraten und beiseitestellen.
3. Bei mittlerer Temperatur Butter in einer 24-cm-Bratpfanne von Le Creuset erwärmen. Nachdem die Butter geschmolzen ist, für weitere 3–4 Minuten kochen lassen, bis die Butter goldbraun ist und ein nussiges Aroma entwickelt.
4. Die gebräunte Butter in eine Schüssel geben, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Olivenöl in der Bratpfanne von Le Creuset erneut bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Gnocchi portionsweise anbraten, damit sie gleichmäßig braun werden und nicht gekocht werden. Das dauert etwa 5 Minuten, bis sie goldgelb und knusprig sind.
6. Die gebräunte Butter in die Pfanne geben und die Gnocchi darin schwenken. Gnocchi anschließend auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen warm halten, während Sie die Sauce zubereiten.
7. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze erneut etwas Olivenöl erhitzen. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen und braten, bis er goldgelb und karamellisiert ist.
8. Saure Sahne hinzufügen und umrühren.
9. Den Blauschimmelkäse hinein bröseln und unterrühren, bis er geschmolzen ist. Je nach Belieben einen Spritzer Wasser hinzufügen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
10. Die Gnocchi mit der gebräunten Butter zur warmen Sauce in der Pfanne geben.
11. Mit knusprigem Grünkohl und dünn geschnittener Chorizo garnieren.
12. Einen Spritzer Zitronensaft darübergerben und sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com