

Rezept

Gnocchi mit Rucolabutter

Ein Rezept von Gnocchi mit Rucolabutter, am 19.05.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	50 g weiche Butter
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	50 g Rucola
1 EL Öl	500 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
3 TL eingelegte Kapern	30 g ital. Hartkäse (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale und 2 EL Saft mit der weichen Butter verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter klein schneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze 5-7 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

4. Rucola, Butter und Kapern hinzufügen und den Rucola bei schwacher Hitze etwas zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Gnocchi auf zwei Teller verteilen und nach Belieben noch Hartkäse grob darüberhobeln.