

Rezept

Kimchi-Gnocchi mit Joghurt-Dip

Ein Rezept von Kimchi-Gnocchi mit Joghurt-Dip, am 02.05.2024

Zutaten

Für den Dip:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm) | 200 g griechischer Sahnejoghurt |
| 20 g helle Misopaste | 1 gehäufter TL körniger Senf |
| Salz | |

Für die Kimchi-Gnocchi:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 300 g Cocktailtomaten | 1 Zwiebel |
| 3 EL neutrales Pflanzenöl | 2 EL Tomatenmark |
| 1 Glas Kimchi (410 g) | 800 g Gnocchi (Kühlregal) |

Außerdem:

- | | |
|--------|----------------------------|
| Zucker | ½ Bund Schnittlauch |
|--------|----------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für den Dip den Ingwer schälen, fein hacken und mit Joghurt und Misopaste mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Senf unterrühren und den Dip mit Salz und 1-2 Prisen Zucker abschmecken.
2. Die Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Tomaten dazugeben und 1 Min. mitbraten. Tomatenmark, Kimchi und 4 EL Wasser dazugeben und alles 5 Min. erhitzen, dabei zwischendurch umrühren.
3. Inzwischen für die Gnocchi in einer zweiten Pfanne die übrigen 2 EL Öl erhitzen. Die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 5 Min. knusprig und goldbraun braten.
4. Kimchi-Tomaten-Gemüse mit 1-2 TL Zucker abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Gnocchi und das Kimchi-Gemüse auf Teller verteilen, jeweils etwas Ingwer-Joghurt-Dip daraufgeben und mit Schnittlauch bestreuen.