

Rezept

One-Pan Gnocchi mit Brokkoli und Chili-Zitronen-Butter

Ein Rezept von One-Pan Gnocchi mit Brokkoli und Chili-Zitronen-Butter, am 13.11.2024

Zutaten

1 milde rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
½ Bio-Zitrone	1 TL Honig
30 g weiche Butter	Salz
Pfeffer	250 g Brokkoli
200 g braune Champignons (Egerlinge)	1 EL Öl
300 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)	30 g Pecorino (ersatzweise Parmesan)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für die Chili-Zitronen-Butter die Chili waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Zwei breite Streifen Schale hauchdünn abschneiden und klein schneiden. Die Zitronenhälfte auspressen. Im Blitzhacker oder mit einem Messer Chili, Knoblauch und Zitronenschale fein hacken. Honig und Butter untermischen. Zum Schluss 2 EL Zitronensaft unterrühren und die Chili-Zitronen- Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Den Stiel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden.
3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Brokkoli und Gnocchi darin kurz schwenken. 125 ml Wasser dazugießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 3 Min. garen. Den Deckel abnehmen, die Pilze dazugeben und weitere 3-4 Min. mitgaren, bis das Wasser verkocht ist. Dann die Mischung unter gelegentlichem Wenden noch 3-4 Min. braten, bis alles leicht gebräunt ist.
4. Die Chili-Zitronen-Butter dazugeben. Gnocchi, Brokkoli und Pilze noch kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Käse grob darüberhobeln, dann alles servieren.