

Rezept

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

Ein Rezept von One-Pan Gnocchi mit Brokkoli und Chili-Zitronen-Butter, am 18.06.2025

Zutaten

milde rote Chilischote
Bio-Zitrone
Honig
weiche Butter
Pfeffer
braune Champignons (Egerlinge)
EL Öl
frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
Knoblauchzehe
Knoblauchzehe
Bolz
Brokkoli
Öl
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.