

Paprika-Sauerkraut an Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

600 g Gnocchi (frisch oder aus dem Kühlregal)
½ kleine Zwiebel
1 rote Paprika
etwas Öl oder Butter zum Anbraten
½ Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian
250 g EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut
Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Die Gnocchi kurz in heißem Salzwasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Gut abtropfen lassen.
Die halbe Zwiebel abziehen und würfeln. Die Paprikaschote halbieren, entstielen und entkernen. Die weißen Scheidewände entfernen, die Paprikahälften ebenfalls in Würfel schneiden. Jetzt ca. 2 Esslöffel Öl oder wahlweise 1 ½ Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi goldbraun braten. Wenn die Gnocchi die gewünschte Farbe haben, Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben und mitbraten. Anschließend die Kräuter herausholen, damit sie nicht bitter schmecken. Die Zwiebel- und die Paprikawürfel in einem Topf für ca. 3 Minuten anschmoren. Das EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut hinzugeben und für weitere 3 Minuten erhitzen. Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frische Gnocchi

Zutaten für 4–6 Personen:

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Mehl
2 Eigelb

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, anschließend pellen und warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmus mit Mehl und Eigelb zu einem Teig verkneten. Den Teig in ca. 2 cm dicke Stränge rollen und leicht mit Mehl bestäuben. Aus den Strängen etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden. Mit einer Gabel diese Stücke leicht eindrücken, damit die typische Gnocchiform entsteht. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.