

Gnocchi-Rezepte: 15 abwechslungsreiche Ideen zum Schlemmen



Also wie war das nochmal? *Gnotschi? Gnocki? Oder Njokki?* Zugegeben, gar nicht so einfach in den Mund zu nehmen ... diese **Gnocchi**. Ganz anders diese **15 Gnocchi-Rezepte** – die wandern von der Gabel ohne Umweg in deinen Bauch. Ob **klassisch** mit Pesto, **deftig** mit Speck oder **ausgefallen** in Grün, Orange oder Rot – bei so viel Abwechslung landet wirklich jeder im Nullkommanichts im Klößchen-Himmel.

Meine persönlichen Favoriten? Gnocchi-Rezepte mit **Farbe!** Schnapp dir dafür einfach deinen **Stabmixer** und verpass deinem Gnocchi-Teig ein farbiges Makeover.

Vegetarische Gnocchi-Rezepte

Gnocchi mit Ricotta-Spinat-Sauce

De Anfang macht ein echter Klassiker aus dem Gnocchi-Universum: Eine ganze Schale voller kleiner Kartoffelknödel mit extra cremiger Ricotta-Spinat-Sauce und gehobeltem Parmesan on top. Da vermisst wirklich niemand Nudeln. [Zum Rezept](#)



[Gnocchi mit Spinat-Ricotta-Sauce](#)

Spinat-Gnocchi auf grüner Béchamelsauce

Bei diesen Schönheiten landet Spinat nicht nur in der cremigen Sauce, sondern auch im Kartoffelteig. Dein bester Freund? Ein **Stabmixer** – so tauchst du im Handumdrehen Gnocchi und Sauce in herrlich frisches Grün. Hol dir den Frühling auf den Teller. [Zum Rezept](#)



[Spinat-Gnocchi auf grüner Béchamelsauce](#)

Bärlauch-Gnocchi mit Orangenbutter

Wir bleiben bei Grün und tauschen kurzerhand Spinat gegen Bärlauch. Et voilà – schon zauberst du aus Bärlauchpüree und Kartoffelteig diese würzigen Bärlauch-Gnocchi auf den Teller. In einer Orangenbutter

Gnocchi-Rezepte: 15 abwechslungsreiche Ideen zum Schlemmen

geschwenkt entfachen die kleinen Kartoffelköße ein ganz besonderes Gaumenfeuerwerk. Bist du bereit? [Zum Rezept](#)



[Bärlauch-Gnocchi mit Orangenbutter](#)

Rote-Bete-Gnocchi

Genug von Grün, dann kommen diese strahlend roten Gnocchi genau richtig: Einfach Rote Bete mit einem Stabmixer pürieren und die süßlich, leicht erdig schmeckende Masse unter den Kartoffelteig rühren. Geschmacksintensiver werden die feinen Kartoffelklößchen übrigens mit frischer Roter Bete. Zusammen mit cremigen Ricottanocken und knackigen Spinatblättern schwebst du garantiert im Gnocchi-Himmel. [Zum Rezept](#)



[Rote-Bete-Gnocchi](#)

Gnocchi mit Tomaten-Pistazien-Pesto

Diese ultra-schnellen Gnocchi sind das perfekte Gericht für deinen Feierabend. Aus getrockneten Tomaten, Basilikum und Pistazien hast du im Handumdrehen ein würziges Pesto gemixt. Nur noch mit den kleinen Klößchen vermengen – fertig sind deine 20-Minute-Pesto-Gnocchi. [Zum Rezept](#)



[Gnocchi mit Tomaten-Pistazien-Pesto](#)

Gnocchi-Pesto-Salat Caprese

Was Nudeln können, können Gnocchi schon lange. Servier deinen Gästen doch mal einen würzigen Gnocchi-Salat! Und was könnte da besser passen, als das beliebte Trio aus Tomate, Mozzarella und Pesto? Nichts natürlich – deshalb bringen wir neuen Schwung in den klassischen Caprese-Salat und vereinen ihn mit den köstlichen Mini-Klößen. [Zum Rezept](#)



[Gnocchi-Pesto-Salat Caprese](#)

Gnocchi-Rezepte: 15 abwechslungsreiche Ideen zum Schlemmen

Gnocchi alla Sorrentina

Wer braucht schon Pasta al forno, wenn man auch Gnocchi mit Käse überbacken kann?! In einem Bad aus milder Tomatensauce, ein paar Blättern Basilikum und einer Decke aus Mozzarella und Parmesan wandern die kartoffeligen Happen in deine Auflaufform und ab in Ofen. Zum Rezept



Gnocchi alla Sorrentina

Nussbutter-Gnocchi mit Fenchel und gerösteten Haselnüssen

Was wären Gnocchi-Rezepte ohne den Klassiker mit Nussbutter? Ein bisschen braune Butter – mehr brauchen leckere Gnocchi nämlich eigentlich nicht. Na gut, mit etwas Fenchel, Sellerie und gerösteten Haselnüssen werden sie noch ein bisschen besser. Zum Rezept



Nussbutter-Gnocchi mit Fenchel und gerösteten Haselnüssen

Deftige Gnocchi-Rezepte

Gnocchi mit Chorizo, Paprika und Spinat

So schnell und so lecker machst du Gnocchi zum Feierabend: Beim Duft aus der Pfanne nach scharfer Chorizo, würzigem Spinat und den gebratenen Kartoffelklößchen kann kein Lieferdienst mithalten – noch nicht mal zeitlich. Zum Rezept



Gnocchi mit Chorizo, Spinat und Paprika

Kürbisgnocchi mit Speck und Salbeibutter

Beim Wunsch nach herzhaft kann knuspriger Speck nicht weit weg sein. Leicht süßlich schmeckende Gnocchi mit Kürbis bilden dazu das perfekte Pendant und dürfen noch ein Bad in würziger Salbei-Butter nehmen, bevor sie mit knusprigem Speck garniert werden. Freu dich auf diesen herbstlichen Seelenschmeichler. Zum Rezept



Kürbisgnocchi mit Speck und Salbeibutter

Gnocchi-Rezepte: 15 abwechslungsreiche Ideen zum Schlemmen

Gnocchi mit Lachs in Rahmsauce

Dieses Gnocchi-Rezept ist der Inbegriff an Deftigkeit: Wenn würziger Räucherlachs und eine herzhafte Rahmsauce auf unsere geliebten Kartoffel-Klöße treffen, sind zufriedene Gesichter vorprogrammiert. Ein Herz für Gnocchi mit Lachs in Rahmsauce. [Zum Rezept](#)



[Gnocchi mit Lachs in Rahmsauce](#)

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräuterpesto

Abwechslung im Gnocchi-Rezepte-Himmel gefällig? Dann tausch die geliebte Knolle doch mal durch Süßkartoffel aus. Das sorgt nicht nur für mehr Farbe auf deinem Teller, die süße Schwester harmoniert auch noch perfekt zu frisch gemixtem Kräuterpesto. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräuterpesto](#)

Käsegnocchi – Gnocchi alla bava

Achtung an alle Mini-Klößchen: Wir werden gerade von einer sahnigen Käseschicht überrollt. Nehmt euch außerdem vor grünem Petersilien-Regen in Acht und lasst euch nicht von der großen, spitzen Genießergabel erwischen. [Zum Rezept](#)



[Käsegnocchi – Gnocchi alla bava](#)

Blumenkohl-Gnocchi mit Shiitake-Pilzen

Für noch mehr Überraschung sorgen diese Gnocchi aus Blumenkohl. Der Alleskönner schlüpft zusammen mit Ei, Mehl und Muskat in ein täuschend echtes Gnocchi-Gewand und darf sich zusammen mit Shiitake, Pancetta und Porree ganz klar zu den besten Gnocchi-Rezepten zählen. Schon probiert? [Zum Rezept](#)



[Blumenkohl-Gnocchi](#)

Gnocchi-Rezepte mal anders

Gnocchi-Rezepte: 15 abwechslungsreiche Ideen zum Schlemmen

Zweierlei süße Gnocchi mit Schokolade, Vanille und Himbeere

Was wäre eine Rezeptsammlung ohne einen süßen Abschluss? Zum Glück können die kleinen Kartoffelknubbel sich sogar von ihrer zuckersüßen Seite zeigen ... und das gleich doppelt. In deiner Dessertschüssel landen Schoko- neben Vanille-Gnocchi und baden in fruchtig-rottem Himbeerpüree. [Zum Rezept](#)



Süße Gnocchi auf Himbeerpüree