

Nussbutter-Gnocchi mit Fenchel, Sellerie und gerösteten Haselnüssen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

40 g Haselnüsse
4 Esslöffel Butter
2 Fenchelknolle(n)
1 Knollensellerie
450 g Gnocchi

- 1 -

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz rösten, bis sie eine schöne Bräune annehmen. Dabei gut aufpassen, dass sie nicht verbrennen.

- 2 -

Eine kleine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Butter darin langsam schmelzen. Dabei gelegentlich rühren, damit sie nicht verbrennt. Sobald sie eine bräunliche Farbe annimmt, die Temperatur auf die kleinste Stufe stellen und die Butter 1-2 Minuten ruhen lassen, dabei ebenfalls zwischendurch Rühren. Anschließend aus der Pfanne in ein kleines Gefäß gießen - schon hast du leckere Nussbutter.

- 3 -

Die äußeren Schichten des Fenchels entfernen, die inneren Knollen waschen und in feine Streifen schneiden. Sellerie schälen und in feine, kleine Würfel schneiden.

- 4 -

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 5-10 Minuten anbraten, bis es gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Gnocchi nach Anleitung kochen, anschließend in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten anbraten, bis sie schön knusprig braun sind. Anschließend das Gemüse zusammen mit 2 El Nussbutter zurück in die Pfanne geben und alles gut verrühren.

- 5 -

Gnocchi und Gemüse zusammen mit den gerösteten Haselnüssen und der restlichen Nussbutter servieren.