MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

PASTA

Gnocchi di Patate con vongole

60 Minuten / Mittel / Pasta

Gnocchi di patate con Vongole ist ein köstliches italienisches Gericht, das die Aromen des Meeres und der Erde auf wunderbare Weise vereint. Weiche, hausgemachte Kartoffelgnocchi treffen auf frische Venusmuscheln in einer leichten, aromatischen Sauce aus Knoblauch, Weißwein und frischen Kräutern. Dieses Gericht verbindet die zarte Textur der Gnocchi mit dem unverwechselbaren Geschmack der Meeresfrüchte und bietet so ein raffiniertes kulinarisches Erlebnis, das sich perfekt für besondere Anlässe oder ein elegantes Abendessen zu Hause eignet.

ZUTATEN

800g Venusmuscheln
700g Gnocchi di Patate
1 Knoblauchzehe
1 Sardellenfilet
Eine Prise Chili
100g Cherry-Tomaten
Weißwein
Petersilie
Eine Prise Thunfisch-Bottarga

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzt. Den Knoblauch, die Sardellen und die Chilischote anbraten. Dann die Venusmuscheln und Kirschtomaten hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen, mit einem Deckel abdecken und köcheln lassen. Nebenbei die Gnocchi in einem Topf für ca. 2-3 Minuten kochen lassen. Sobald sie oben schwimmen, aus dem Topf nehmen und zu den Muscheln in die Pfanne geben. Zum Schluss Petersilie und Bottarga hinzufügen und genießen. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Gnocchi Di Patata 400g Packung von Il Pastaio, Peperoncini piccanti anelli 190 g Glas von Conserva della Nonna, TK Venusmuscheln ganz gekocht Brown 60/80 VAKUUM, geriebener Thunfischrogen / Bottarga di Tonno grattugiata 50g Glas von Fior di Cetara

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte