



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760  
hallo@chriskochtüte.de  
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de  
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

# Pastinaken-Gnocchi mit frischem Salbei und Parmesan

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, eine Pfeffermühle, einen Topf, Nudelsieb, große Pfanne, ein Messer, ein Sparschäler, ein Schneidebrett sowie eine Käseibe bereit. Und in ca. 25 min gibt´s schon lecker Essen!

**Pastinaken** und **Möhren** schälen, Enden knapp entfernen, der Länge nach halbieren und in lange, dünne (2mm) Streifen schneiden. **Salbei** waschen, trocken schütteln und klein schnippeln (alle außer 2-3 Blätter zur Deko).

Pastinaken und Möhren in einer großen Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer auf mittelhoher Hitze ca. 8 Min anbraten. Währenddessen reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. **Gnocchis** darin 3-4 Min kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. 2-3 EL vom Gnocchiwasser aufheben. Die Pastinaken und Möhren aus der Pfanne holen und auf einem Teller kurz zur Seite stellen. In der Pfanne die **Butter** sowie die kleingeschnittenen Salbeiblätter für ca. 3 Min auf mittlerer Hitze anbraten. Danach wieder die Pastinaken, die Möhren sowie etwas vom Gnocchiwasser (2-3 EL) dazugeben und nochmal 2-3 Min anbraten. Jetzt etwa die  $\frac{2}{3}$  des **Parmesans** reiben und dazugeben. Alles umrühren.

Die fertigen Gnocchi auf tiefe Teller geben und mit der Salbei-Pastinaken-Mischung mittig anrichten. Mit einem ganzen Salbeiblatt, dem restlichen Parmesan sowie etwas Pfeffer garnieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.  
[facebook.com/chriskochtuete](https://facebook.com/chriskochtuete) oder schreib  
unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich  
bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

Besuch mich auf  
mir an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal  
leid. Komm zu mir an den Stand und du