

Gnocchi mit Aubergine und Riesengarnelen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 12 Garnelen
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml trockener Weißwein (alternativ Wasser)
- 1 EL Cognac (optional)
- 1 EL Tomatenmark
- 600 g Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 1 Eigelb
- Jodsalz
- 400 g Auberginen
- 10 Cherrytomaten
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Gemüse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1816 kJ
Energie (Kilokalorien):	434 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	50 g
davon Zucker:	4,4 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Den Kopf der Garnelen abdrehen und die Schale vom Körper entfernen. Das letzte Stück samt Schwanz abziehen. Den Rücken flach einschneiden und den Darm herausziehen.

2. Für die Garnelen-Bouillon die Köpfe in 1 EL heißem Olivenöl mit 1 geschälten Knoblauchzehe und Petersilie 3 Minuten braten. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und einkochen lassen. Tomatenmark zufügen und anschwitzen lassen. Wasser zufügen (ca. 250 ml) und aufkochen. Bei schwacher Hitze 30

Minuten kochen lassen.

3. Kartoffeln mit der Schale 20 Minuten kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mehl und Eigelb untermischen und mit Salz würzen. Kartoffelteig 20 Minuten ruhen lassen. Anschließen Gnocchi daraus formen.

4. Aubergine in Würfel schneiden. Cherrytomaten halbieren. Restliche Knoblauchzehe schälen und hacken. Auberginen im restlichen Olivenöl 5 Minuten anbraten. Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Knorr Bouillon Pur Gemüse und Cherrytomaten zufügen und weitere 5 Minuten garen. 2 Suppenkellen der Garnelen-Bouillon zugießen. Garnelen zugeben und weitere 2-3 Minuten garen.

5. Gnocchi in kochendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen und zum Gemüse und Garnelen geben, untermischen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen