EIN KÖSTLICHES HALLOWEEN MIT PFANNEN-GNOCCHI: LECKERE IDEEN UND TIPPS FÜR EIN ECHTES GRUSELBUFFET

Halloween rückt immer näher – und damit auch die vielen kleinen Kostüm- und Monsterpartys. Zu einer guten Feier gehört natürlich auch leckeres Essen. Dieses Jahr überraschen die neuen Pfannen-Gnocchi-Rezepte von Giovanni Rana Jung und Alt. Anlässlich zur diesjährigen Gruselparty hat der italienische Pastahersteller vier köstliche Rezeptideen für Halloween entwickelt, die auf dem Tisch wirklich Eindruck hinterlassen. Dazu gibt es interessante Deko-Tipps, um das richtige Maß an Geisterstimmung in das Buffet zu bringen.

Mit den Pfannen-Gnocchi von Giovanni Rana steht in kürzester Zeit ein Buffet voller cleverer Ideen und frischer Produkte bereit. Egal ob soft & kross oder cremig gefüllt, die kleinen Leckerbissen aus dem Hause Rana sind nach nur 5 Minuten in der Pfanne fertig – ganz ohne Vorkochen. Die Pfannen-Gnocchi soft & kross – jetzt pünktlich zum gruseligen Fest auch in der Limited Edition Kürbis – werden außen herrlich kross, während sie innen buttrig soft bleiben. Auch die gefüllten Pfannen-Gnocchi versprechen mit ihren großzügigen Füllungen und sorgfältig ausgewählten Zutaten in bester Rana-Qualität köstliche Geschmackserlebnisse auf dem Gruselbuffet.

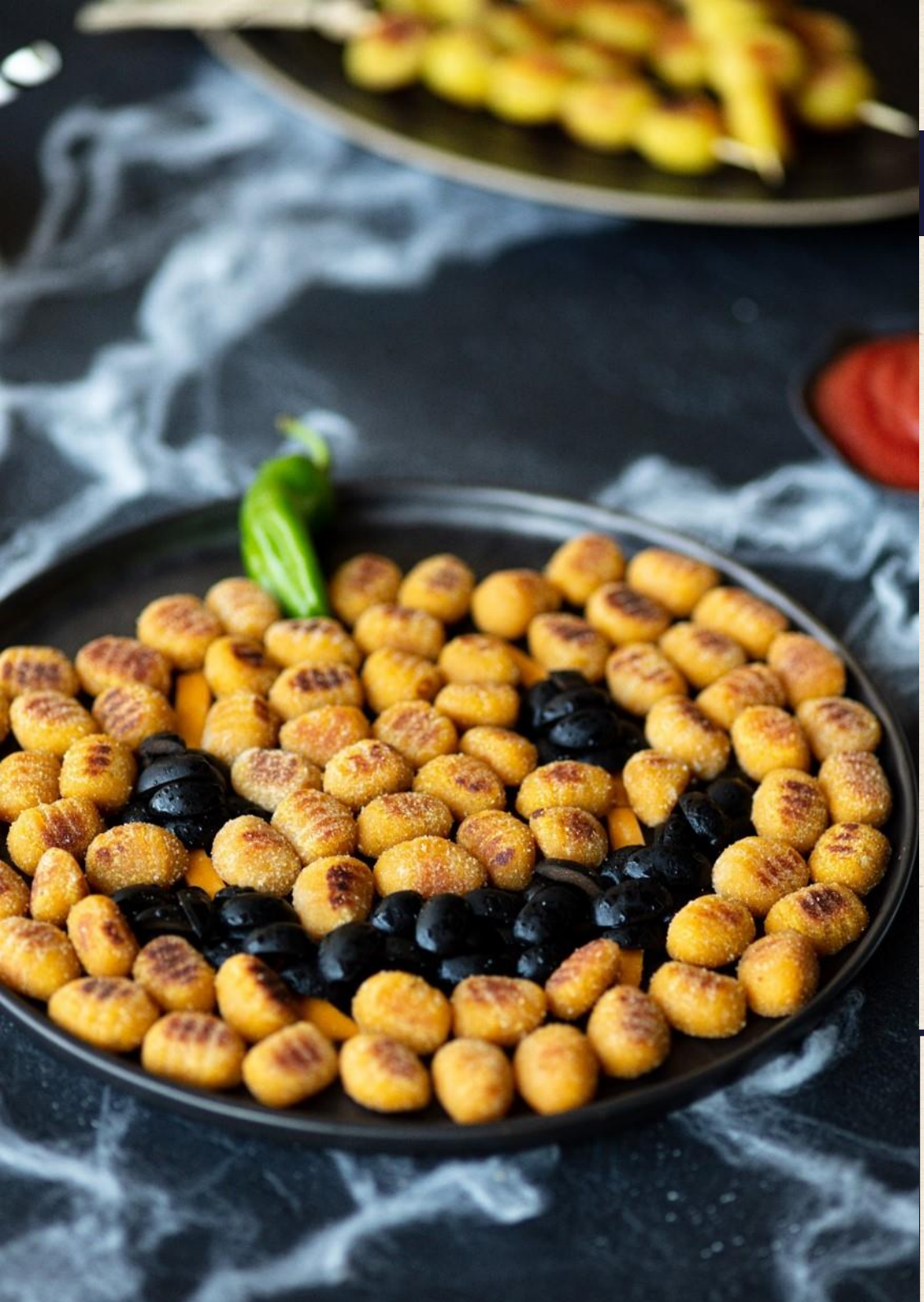
Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie hier.
Passwort: Rana2020

HAUPTZUTAT IM GRUSELBUFFET: PFANNEN-GNOCCHI VON GIOVANNI RANA

Egal ob soft & kross oder gefüllt, der besondere Geschmack der Pfannen-Gnocchi überzeugt und die schnelle und unkomplizierte Zubereitung in der Pfanne beschert Rana-Fans an Halloween zusätzlich wertvolle Zeit. Denn Pasta-Meister Giovanna Rana weiß genau, wie knapp die Zeit oft wird – zwischen Partyplanung, Kochen und Kostüm anziehen.

Rana-Produkte für das Halloween-Buffet:
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Klassisch
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Kürbis
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt 4 Käse

REZEPTE



HALLOWEEN KÜRBIS AUS PFANNEN-GNOCCHI

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
10 MIN	6	LEICHT

ZUTATEN

- 2 Packungen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Kürbis
- 100 g schwarze Oliven
- 80 g Cheddar
- 1 grüne Spitzpaprika
- Natives Olivenöl extra oder Butter

ZUBEREITUNG

Etwas Butter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pfannen-Gnocchi hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren 5 Minuten lang anbraten.

In der Zwischenzeit die schwarzen Oliven dritteln und den Cheddar in Streifen schneiden. Auf einem breiten, flachen Teller beginnen, den Halloween-Kürbis zu formen: Die grüne Spitzpaprika als Stiel darauflegen und mit den Gnocchi den Rand des Kürbisses legen. Den Kürbis mit den Cheddarstreifen in 3 Teile teilen, sodass die typische Kürbisform entsteht. Die schwarzen Olivenscheiben so platzieren, dass sie die Augen und den Mund zeichnen, und den restlichen Raum mit den Gnocchi ausfüllen.

Wenn der gruselig aussehende Kürbis vollständig ist, servieren.

STEP BY STEP

GEFÜLLTE PFANNEN-GNOCCHI MIT AUGEN

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
5 MIN	4	LEICHT

ZUTATEN

- 1 Packung Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt 4 Käse
- 80 g Mozzarella
- 30 g schwarze Oliven
- Natives Olivenöl extra oder Butter

ZUBEREITUNG

Etwas Butter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pfannen-Gnocchi gefüllt 4 Käse hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

In der Zwischenzeit den Mozzarella und die Oliven in kleine runde Scheiben schneiden. Sobald die Gnocchi fertig sind, diese auf in eine Schale legen und jeden Gnocco mit einer Mozzarellascheibe und einer Olivenscheibe bedecken. Wenn alle Gnocchi-Augen geformt sind, servieren.

GEFÜLLTE PFANNEN-GNOCCHI AM BESENSTIL-SPIESS

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
10 MIN	4	LEICHT

ZUTATEN

- 1 Packung Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella
- Natives Olivenöl extra oder Butter

- Schere
- Schwarze Schnur
- Holzspieße
- Bast

ZUBEREITUNG

Das Bast in Streifen von ca. 20 cm schneiden und diese in der Mitte zusammenbinden. An dem Punkt, an dem es abgebunden wurde, den Spieß einstecken. Den Bast bis zum Ende der Spieße falten und die beiden Hälften vereinen, sodass der Bast mit der schwarzen Schnur an den Spieß gebunden werden kann. Den Besenstiel in die bevorzugte Länge trimmen.

Etwas Butter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pfannen-Gnocchi hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren 5 Minuten lang anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Gnocchi aufspießen, auf einen Teller legen und heiß servieren!

STEP BY STEP

GRUSELIGE PFANNEN-GNOCCHI BECHER

ZUBEREITUNGSZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEITSGRAD
7 MIN	6	LEICHT

ZUTATEN

- 1 Packung Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Kürbis
- 1 Packung Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Klassisch
- 200 g Tomatensauce
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Natives Olivenöl extra oder Butter
- 6 Becher und ein Marker

ZUBEREITUNG

Die Becher mit einem Marker verzieren und die schaurigsten Halloween-Gesichter zeichnen: Lassen Sie der Phantasie mit furchterregenden Augen und Mündern freien Lauf.

Etwas Butter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pfannen-Gnocchi hinzugeben. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren 5 Minuten lang anbraten. Sobald sie goldbraun sind, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tassen geben.

Etwas Tomatensauce in eine Schüssel geben und den Dip zusammen mit den furchteinflößenden Gnocchi-Bechern servieren.

EXTRA VORSCHLÄGE FÜR DAS BUFFET

AUGENSAFT

ZUBEREITUNGSZEIT
5 MIN

GLÄSER
7

SCHWIERIGKEITSGRAD
LEICHT

ZUTATEN

- 7 Gläser Orangensaft
- 14 Blaubeeren
- 14 Lychees

ZUBEREITUNG

Die Lychees aus der Dose öffnen und Flüssigkeit abtropfen lassen. Eine Blaubeere in die Lychee stecken und im Orangensaftglas servieren.

RAUCHIGER KESSEL

ZUBEREITUNGSZEIT
2 MIN

KESSEL
1

SCHWIERIGKEITSGRAD
LEICHT

ZUTATEN

- Ca. 500 g für Lebensmittel geeignetes Trockeneis
- Lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Das Trockeneis in den Hexenkessel legen, vorsichtig etwas Wasser hinzufügen. Der Hexenkessel beginnt sofort zu "rauchen", um die perfekte Halloween-Atmosphäre zu schaffen.

Über Giovanni Rana

Die kulinarische Reise von Giovanni Rana begann als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich mit seinen Brüdern um die Herstellung und Lieferung von Brot kümmerte. Anfang der 1960er Jahre bemerkte Giovanni eine Entwicklung: Familien hatten immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. Um diesem neuen Bedürfnis gerecht zu werden, begann Giovanni Rana, frische gefüllte Pasta aus hochwertigen Zutaten herzustellen und sie dann persönlich mit seinem roten Motorrad auszuliefern. Mit seiner Leidenschaft für den authentischen italienischen Geschmack und sorgfältig ausgewählten Zutaten überzeugte Giovanni Rana die italienischen Feinschmecker: Seine Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er sie heute nicht mehr persönlich ausliefert, blieben die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert.

Heute ist die Rana Gruppe ein weltweiter Marktführer für frisch gefüllte Teigwaren. Gian Luca Rana, Giovannis Sohn und derzeitiger CEO, führt das Unternehmen seit mehr als 30 Jahren mit großer Leidenschaft und Engagement für Qualität und Innovation. Gian Luca hat das Unternehmen über die Grenzen Italiens hinaus bekannt gemacht: Heute produziert Rana in 8 Werken, von denen 5 in Italien liegen, ist in 58 Ländern vertreten und zählt weltweit 3.500 Mitarbeiter.

In Deutschland ist die frische Pasta von Giovanni Rana ein Bestseller, denn die Kunden schätzen die hohe Qualität seines Angebots. Mit seinen Tortelloni, die italienische Tradition und Innovation vereinen, revolutioniert Rana den Teigwarenmarkt und hebt den Genuss von frischer Pasta in eine neue Dimension. Rana bietet nicht nur gefüllte Pasta, sondern auch ungefüllte Pasta, frische Kartoffelgnocchi, Pfannen Gnocchi sowie frische Lasagneblätter, Saucen und frische Pasta-Fertiggerichte an.

www.giovannirana.de

Giovanni Rana DACH

Pressekontakt:
Serviceplan Public Relations & Content
Sarah Ostermann
Brienner Str. 45 a-d
80333 München
Telefon: +49 (0) 89 / 2050 4189
E-mail: s.ostermann@serviceplan.com