



# The Italian Grill Job

Barbecue Rezepte mit den  
Pfannen-Gnocchi von Giovanni Rana



## THE ITALIAN GRILL JOB: KÖSTLICHE BARBECUE-IDEEN MIT DEN PFANNEN-GNOCCHI VON RANA

Endlich Sommer! Und wir freuen uns auf warme Abende und leckere Spezialitäten vom Grill. Pünktlich zum Start der Grill-Saison überrascht Giovanni Rana, Italiens beliebtester Meister der frischen Pasta, mit innovativen Rezepten für seine köstlichen und beliebten Pfannen-Gnocchi – als Highlight eines jeden Grillabends. So kommen die Original italienischen Spezialitäten, in kreativ-kulinarischer Kooperation mit Deutschlands absoluten Grill-Experten entwickelt, in diesem Jahr erstmals auf den Grill. Auf der Grillplatte oder in der Grillpfanne werden die Pfannen-Gnocchi in kürzester Zeit goldbraun. Ob der Grill im Kreis der Familie oder mit guten Freunden angeworfen wird – bei den vier köstlichen Rezeptideen ist für jeden etwas dabei.

Mit den Pfannen-Gnocchi von Giovanni Rana steht in kürzester Zeit ein Menü voller innovativer Ideen und frisch zubereiteter Spezialitäten auf dem sommerlichen Tisch. Egal, ob soft & kross oder cremig gefüllt, die kleinen Leckerbissen aus dem Hause Rana sind auch auf dem Grill nach nur 5 Minuten in der Grillpfanne fertig – ganz ohne Vorkochen. Die Pfannen-Gnocchi soft & kross werden außen herrlich kross, während sie innen soft bleiben. Und auch die gefüllten Pfannen-Gnocchi versprechen mit ihren großzügigen und abwechslungsreichen Füllungen und sorgfältig ausgewählten Zutaten in bester Rana-Qualität köstliche Geschmackserlebnisse. Ob solo, als Beilage zu gegrillten Scampi, Fisch, Fleisch oder Gemüse, raffiniert als Grill-Salat oder in köstlich-gefüllten Tacos – der Fantasie der Köchinnen und Köche am Grill sind keine Grenzen gesetzt.

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie [HIER](#).  
Passwort: Rana2021

## HAUPTZUTAT AM GRILLBUFFET: PFANNEN-GNOCCHI VON GIOVANNI RANA

Egal ob soft & kross oder gefüllt, der besondere Geschmack der Pfannen-Gnocchi überzeugt. Die knusprigen Leckerbissen machen den guten alten Grillklassikern so richtig Konkurrenz und sorgen für leckere Abwechslung am Grillbuffet.

Rana-Produkte für einen ganz besonderen Grillabend:  
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross Klassisch  
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella  
Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Carbonara



2,49 €  
UVP



2,49 €  
UVP



2,49 €  
UVP



## PFANNEN-GNOCCHI FUSSBALL-FAN-SETS FÜR DEN SCHNELLEN GENUSS

Auch für schnellen Genuss ist gesorgt. Wen in der Halbzeitpause der Hunger packt, der greift zum Pfannen-Gnocchi Set von Giovanni Rana im Deutschland-Design. Ein Set enthält alle Zutaten für zwei Portionen leckere Pfannen-Gnocchi mit herzhaften Toppings. Ein Fußball-Fanarmband legt der Pastameister aus Italien gratis mit dazu. In nur fünf Minuten ist ein köstlicher Snack in der Pfanne zubereitet und das Spiel kann weitergehen.

Die Fußball-Fan-Sets sind in limitierter Auflage im Juni im Handel erhältlich. Schnell zugreifen, solange der Vorrat reicht und ordentlich anfeuern!

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie [HIER](#).  
Passwort: Rana2021



## GIOVANNI RANA Pfannen-Gnocchi Fußball-Fan-Set Pizza – (2,99€ UVP)

Ein leckeres Set aus frischen Pfannen-Gnocchi gefüllt mit Tomate und Mozzarella und etwas Butter zum Braten in der Pfanne. Dazu zartschmelzender Mozzarella und ein fein abgestimmter Kräutermix für den typischen Pizzageschmack. Außerdem enthalten: ein Fußball-Fan-Armband zum Anfeuern.

## GIOVANNI RANA Pfannen-Gnocchi Fußball-Fan-Set Pesto – (2,99€ UVP)

Ein leckeres Set aus frischen Pfannen-Gnocchi soft & kross klassisch und etwas Butter zum Braten in der Pfanne. Dazu zartschmelzender Mozzarella und Pesto mit Basilico Genovese für frischen Geschmack. Außerdem enthalten: ein Fußball-Fan-Armband zum Anfeuern.



# BACON BOMB MIT PFANNEN-GNOCCHI

by @bbqpit.de



Zubereitungszeit  
100 MIN



Portionen  
6-8



Schwierigkeitsgrad  
MITTEL

## ZUTATEN

- 2 Packungen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Carbonara
- 1,2 kg gemischtes Hackfleisch
- 500 g Bacon in Streifen
- 200 g Cheddar in Scheiben
- 4 EL BBQ-Rub Pulver
- 100 ml BBQ-Sauce zum Glasieren
- Extra natives Olivenöl oder Butter

## ZUBEREITUNG (1/2)

Zunächst Hackfleisch mit dem BBQ-Rub würzen und gut verkneten. Tipp: wer genug Zeit einplant, stellt das gewürzte Hackfleisch für 2-3 Stunden in den Kühlschrank. So kommt die Würzung besonders gut zur Geltung.

Ein Blatt Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Hackfleisch in einer ca. 1 cm dicken Schicht auf dem Backpapier verteilen und andrücken.

Etwas Butter oder Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pfannen-Gnocchi hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Währenddessen Cheddar-Scheiben in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden.

In der Mitte des Hackfleisches eine Reihe Pfannen-Gnocchi auslegen. Mit einer Lage Cheddar bedecken. Eine zweite Lage Pfannen-Gnocchi auf die Cheddar-Lage legen. Den restlichen Cheddar am Rand der Pfannen-Gnocchi platzieren.

Die Hackfleisch-Schicht vorsichtig über die Füllung klappen und dabei fest andrücken. Darauf achten, dass die Nahtstellen gut verschlossen sind, damit später kein Käse auslaufen kann.

Den Hackbraten komplett mit Bacon-Streifen umwickeln. Nun ist die Pfannen-Gnocchi Bacon Bomb bereit für den Grill.



# BACON BOMB MIT PFANNEN-GNOCCHI

by @bbqpit.de



Zubereitungszeit

100 MIN



Portionen

6-8



Schwierigkeitsgrad

MITTEL

## ZUBEREITUNG (2/2)

Wenn vorhanden, Reflektorschale des Grills mit Wasser füllen. Grill bei geschlossenem Deckel auf 180°C vorheizen. Tipp: Zum einfachen Handling kann die Bacon Bomb auf einer Edelstahl-Grillschale platziert werden.

Pfannen-Gnocchi Bacon Bomb auf den Grill legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 50 Minuten garen. Nach 50 Minuten mit der BBQ-Sauce glasieren. Deckel wieder schließen und für weitere ca. 20 Minuten garen. Die genaue Garzeit kann je nach Dicke der Bacon Bomb und Temperatur des Grills etwas abweichen. Für ein ideales Ergebnis sollte die Kerntemperatur 68°C erreichen.

Pfannen-Gnocchi Bacon Bomb vom Grill nehmen und vor dem Anschnitt für 5 Minuten ruhen lassen.

Mit einem scharfen Küchenmesser anschneiden und sofort servieren.

Buon appetito!



# GNOCCHI-PFANNE MIT LACHS UND GARNELEN

by @bbqrules.de



Zubereitungszeit

35 MIN



Portionen

2



Schwierigkeitsgrad

EINFACH

## ZUTATEN

- 1 Packung Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi Soft & Kross
  - 200 g Lachsfilet ohne Haut
  - 100g Garnelen
  - 3 Knoblauchzehen
  - 2 EL Butter
  - 2 EL Honig
  - 1 TL brauner Zucker
  - 1 TL Sojasauce
  - 1 TL Senf
  - Saft einer halben Zitrone
  - Extra natives Olivenöl oder Butter
  - Salz, Pfeffer und Zucker
- Optional:
- 2 EL Dill
  - 100ml Gemüsebrühe
  - 175g Doppelrahmfrischkäse
  - ½ Zwiebel
  - 1 extra Knoblauchzehe

## ZUBEREITUNG

Zedernholzplanke wässern. 3 Knoblauchzehen fein hacken. Mit Garnelen, Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Honig, braunen Zucker, Sojasauce, Senf, restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Lachs unter dem Wasserhahn abspülen und trocken tupfen, dann mit der Marinade dünn bestreichen.

Lachs auf die feuchte Planke legen und bei ca. 250°C 5-6 Minuten grillen. Anschließend den Lachs noch einmal mit der Marinade bestreichen und für weitere 10-15 Minuten grillen.

Garnelen auf Spieße stecken und für ca. 10 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit etwas Butter oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannen-Gnocchi darin bei mittlerer Hitze für 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Für das gewisse Extra kurz vor Ende der Bratzeit Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und zu den Gnocchi in die Pfanne geben. Kurz mitbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und Frischkäse dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs, Garnelen und Pfannen-Gnocchi anrichten und servieren.

Buon appetito!



# VEGETARISCHER CAESAR SALAD MIT PFANNEN-GNOCCHI

by @kuestenglut



Zubereitungszeit  
30 MIN



Portionen  
6



Schwierigkeitsgrad  
EINFACH

## ZUTATEN

- 2 Packungen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Spinat & Mozzarella
  - 1 Kopf Römersalat
  - 2 Zucchini
  - 1 Aubergine
  - 200 g Halloumi
  - 12 Kleine Paprikaschoten
  - Extra natives Olivenöl oder Butter
- Für das Caesar Dressing
- 125g Mayonnaise
  - 1 TL Worcestersauce
  - 1 TL scharfer Senf
  - 2 TL Zitronensaft
  - 75 ml extra natives Olivenöl
  - ½ Knoblauchzehe
  - 30g geriebener Parmigiano Reggiano
  - Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

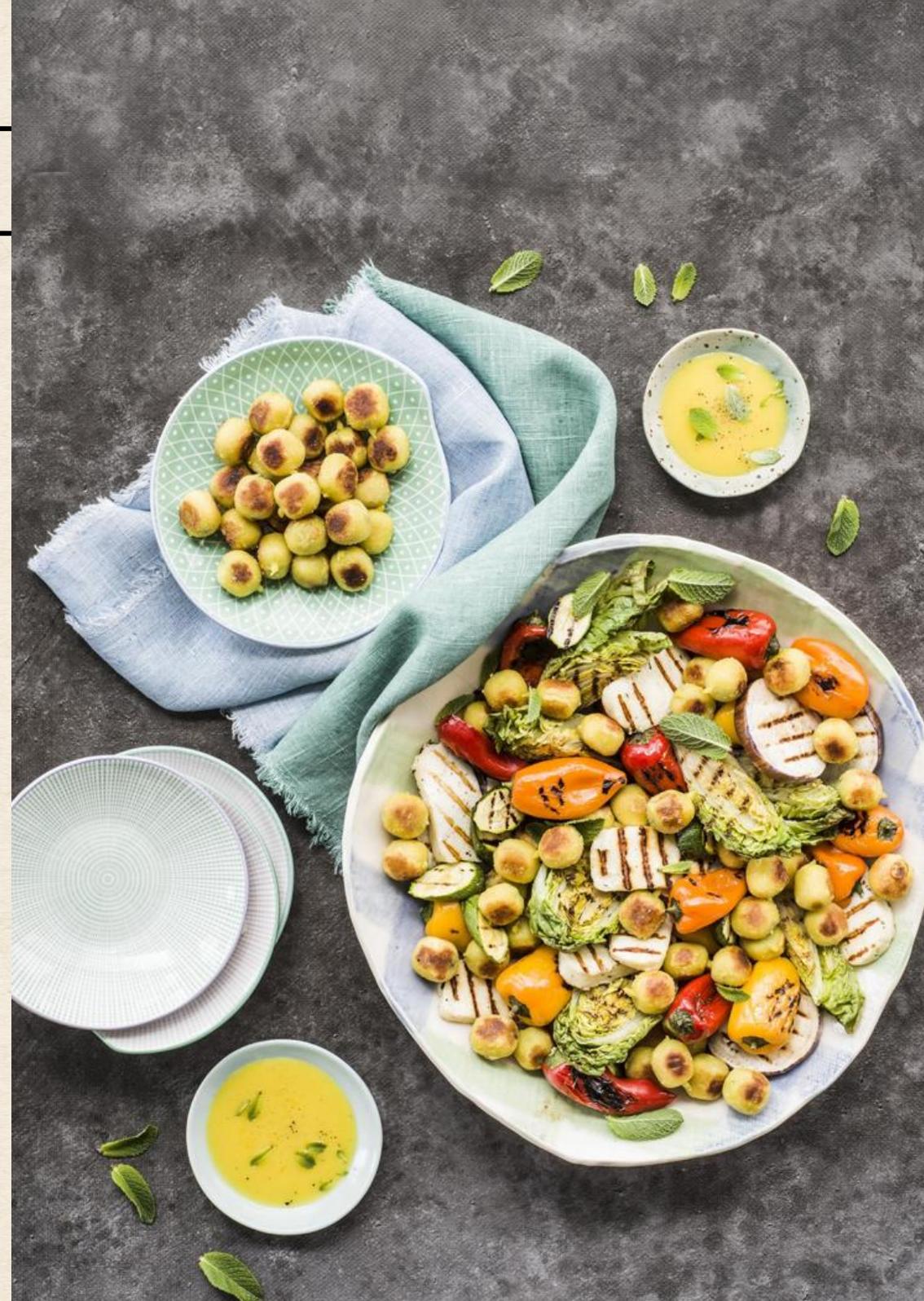
Caesar Dressing zubereiten. Dazu alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Römersalat halbieren, Zucchini, Aubergine und Halloumi in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Alles gemeinsam mit den Paprikaschoten direkt auf dem Rost grillen.

Währenddessen die Pfannen-Gnocchi in einer beschichteten Pfanne, Grillpfanne oder auf einer Grillplatte zubereiten. Etwas Butter oder Olivenöl erhitzen, die Pfannen-Gnocchi hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Grillgemüse, Salat und Halloumi mit dem Dressing vermengen und anrichten. Pfannen-Gnocchi dazugeben.

Buon appetito!





# CRUNCHY WRAP MIT GEFÜLLTEN PFANNEN-GNOCCHI

by @livingbbq



Zubereitungszeit

50 MIN



Portionen

4



Schwierigkeitsgrad

EINFACH

## ZUTATEN

- 2 Packungen Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt Carbonara
- Tortilla Wraps
- Tortilla Chips
- 500 g Hühnerbrust
- 1 Grüner Salat (z.B. Eisbergsalat)
- 250 g Mozzarella Käse, gerieben
- 1 rote Zwiebel
- 125 g Saure Sahne
- 2 Limetten
- 1 Bund Petersilie
- Extra natives Olivenöl oder Butter

Für den Gewürzmix:

- 1 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Cumin Kreuzkümmel
- 1 TL Chiliflocken
- 2 EL geräuchertes Paprika Pulver
- 2 TL Oregano

## ZUBEREITUNG (1/2)

Grill vorheizen. Salat in schmale Streifen schneiden. Die Tortilla Wraps leicht vorwärmen (in der Sonne, neben dem Grill oder kurz in der Mikrowelle anwärmen), damit sie flexibel sind und nicht reißen.

Die Gewürze für die Gewürzmischung vermengen.

Sobald der Grill heiß ist, eine Gusspfanne auf dem Grill mit etwas Olivenöl erhitzen und Hühnerbrust anbraten. Vom Grill nehmen, in Streifen schneiden und mit der Hälfte der Gewürzmischung vermengen, dann beiseite stellen.

In derselben Pfanne noch einmal etwas Öl oder Butter erhitzen. Die Pfannen-Gnocchi hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Ebenfalls beiseite stellen.

# CRUNCHY WRAP MIT GEFÜLLTEN PFANNEN-GNOCCHI

by @livingbbq

 Zubereitungszeit	 Portionen	 Schwierigkeitsgrad
50 MIN	4	EINFACH

## ZUBEREITUNG (2/2)

Tortilla Wraps mit Salat, Hähnchen und Pfannen-Gnocchi belegen. Je eine Handvoll geriebenem Mozzarella darüber geben. Einige Tortilla Chips grob zerkleinern und gemeinsam mit der restlichen Gewürzmischung nach Gusto über die Füllung streuen. Tortilla Wraps einschlagen.

Beide Seiten des Tortilla Wraps mit etwas Olivenöl bestreichen, damit er nicht anhaftet. Wraps auf den Grill geben und beide Seiten je 5-7 Minuten grillen.

Währenddessen Zwiebeln in feine Ringe schneiden und Limetten vierteln.

Tortilla Wraps mit Zwiebeln, Petersilie, Limetten und Saurer Sahne garnieren und servieren. Restliche Saure Sahne gegebenenfalls als Dip reichen.

Buon appetito!





## 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, Giovanni's 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 60 Ländern vertreten und zählt weltweit 4.000 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.giovanrirana.de](http://www.giovanrirana.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@house-of-communication.com](mailto:s.ostermann@house-of-communication.com)