



FÜR KLEINE UND GROßE FEINSCHMECKER: DIE NEUEN PFANNEN-GNOCCHI GEFÜLLT MIT KIRI® KÄSE

Die neuen Pfannen-Gnocchi mit Kiri®-Füllung, für die sich die beiden Kultmarken Giovanni Rana und Kiri® erstmals zusammengetan haben, versprechen Genuss und Freude hoch zwei.

Verona, 06. April 2022 – Das Geheimnis eines perfekten Familienessens liegt in den besten Zutaten und in der gemeinsamen Zubereitung. Ein Gericht, das sich für einen gemeinsamen Kochabend besonders gut eignet sind Gnocchi. In Italien sind sie vom Speiseplan von Groß und Klein nicht wegzudenken und auch hierzulande erfreuen sich die kleinen Köstlichkeiten äußerster Beliebtheit. Jetzt hat sich Giovanni Rana etwas ganz Besonderes für seine neueste Gnocchi-Kreation einfallen lassen und sich erstmals mit einer anderen Kultmarke, **Kiri®**, zusammengetan: Neue Pfannen-Gnocchi, die jeden ein bisschen zurück in die eigene Kindheit versetzen. Außen goldbraun gebraten und knusprig, überraschen die neuen Pfannen-Gnocchi innen mit mildem, zartschmelzendem Kiri® Käse. Kleine und große Feinschmecker werden sie lieben, denn sie lassen sich im Handumdrehen zubereiten und obendrein verbringt man gemeinsam eine schöne Zeit beim Kochen.

Gerichte, die schmecken und Spaß machen

Ob mit der Familie oder mit Freunden, zum Mittagessen oder als Aperitif, bei einem Film oder einem Brettspiel – die neuen Pfannen-Gnocchi mit Kiri® Käse passen zu jeder Gelegenheit und bringen jede Menge Abwechslung in den Speiseplan. In nur 5 Minuten zubereitet, garantieren sie die perfekte Mischung aus Geschmack, Qualität und Einfachheit für eine kinderleichte und köstliche Mahlzeit, die durch ihren geheimnisvollen Schmelz in einer knusprigen Kartoffelhülle überzeugen wird.



In diesen drei Schritten gelingen die neuen Pfannengnocchi mit Kiri® Käse perfekt:

1. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter oder Olivenöl schmelzen.
2. Die Gnocchi in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kochen, dabei regelmäßig umrühren.
3. Ca. 5 Minuten lang braten, bis die Pfannen-Gnocchi goldbraun sind.

Damit auf den Tellern stets für gute Laune gesorgt ist, hat Giovanni Rana zwei kreative Rezepte entwickelt, in denen die Pfannen-Gnocchi mit Kiri® Käse die Hauptrolle spielen:

Pfannen-Gnocchi Unterwasserwelt

Zutaten

- Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi mit Kiri®
- 1 Ei
- Grüne Bohnen
- Ketchup
- Erbsen zur Dekoration

Die Bohnen putzen und in einem Topf für 10 Minuten blanchieren. Währenddessen in einer beschichteten Pfanne etwas Butter oder Olivenöl erhitzen. Die Pfannen-Gnocchi hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis die Pfannen-Gnocchi goldbraun sind. Das Ei zu einem Spiegelei braten.

Unterwasserwelt auf dem Teller anrichten. Dazu zuerst das Spiegelei auf den Teller legen; das Eigelb ist der Fischkopf. Aus Ketchup den restlichen Fisch formen. Wer möchte, formt aus grünen Erbsen zusätzlich einige Luftblasen. Bohnen und Gnocchi bilden den Boden der Unterwasserwelt.

Restliche Gnocchi und Ketchup in Schälchen geben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und servieren.





Pfannen-Gnocchi Igel

Zutaten

- Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi mit Kiri®
- Schwarze und grüne Oliven
- Kartoffel
- Frischer Spinat
- Zahnstocher

Die Kartoffel in reichlich Salzwasser gar kochen; abschrecken und pellen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter oder Olivenöl erhitzen. Die Pfannen-Gnocchi dazu geben und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren für 5 Minuten anbraten, bis die Pfannen-Gnocchi goldbraun sind.

Den Gnocchi-Igel anrichten: Die Kartoffel längs anschneiden, so dass eine gute Standfläche entsteht und als Igelkörper auf einen Teller setzen. Mithilfe von Zahnstochern die Gnocchi auf die Kartoffel spießen, schwarze Oliven als Augen und Nase auf den Igel legen. Restliche Gnocchi und Oliven in Schälchen geben. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und servieren.



Die Pfannen-Gnocchi mit Kiri® Käse sind ab sofort zum UVP von 2,79 € im Kühlregal erhältlich.

Hier finden Sie passendes Bild-Material zum Download:

[Giovanni Rana Pfannen-Gnocchi gefüllt mit Kiri](#)

Passwort: Rana2022



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 64 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

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