

# Einleitung

ChatGPT und Gemini sollten gemeinsam ein **neues und leckeres Rezept** entwickeln, das es so noch nicht gibt und das jeder einfach nachkochen kann.

Die beiden haben sich schnell auf eine Grundidee festgelegt: **Gnocchi mit Käse, Birnen und Salbei.**

Darauf folgte ein mehrmaliges Hin- und Her – Zutaten wurden angepasst, Zubereitungsschritte verfeinert, Garnitur und Abwandlungen ergänzt.

Neben dem Textrezept habe ich ChatGPT auch die Aufgabe gegeben, ein passendes Bild zu erstellen.

# Birnen-Salbei-Gnocchi Deluxe

**Ein raffiniertes Wohlfühlgericht, das die Cremigkeit von Käse mit der Süße von Birnen, der Würze von Salbei und einer knusprigen Textur vereint.**

- **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten
- **Portionen:** 4

## **Zutaten:**

- 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 2 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße, feste Birnen (z. B. Conference)
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Zitronensaft oder trockener Weißwein
- 20 g Butter
- 10-12 frische Salbeiblätter
- 125 g Ricotta
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Milch
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- **Optional:** 2 EL Semmelbrösel für das Topping
- **Zum Garnieren:** Zitronenabrieb und/oder rosa Pfeffer

## **Anleitung:**

1. **Gnocchi kochen:** Gnocchi nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
2. **Birnen karamellisieren:** Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die gewürfelten Birnen mit braunem Zucker 2-3 Minuten karamellisieren. Mit dem Zitronensaft oder Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Birnen beiseitestellen.

3. **Salbei-Butter zubereiten:** In derselben Pfanne die Butter schmelzen. Salbeiblätter und optional die Semmelbrösel hinzufügen. Bei niedriger Hitze braten, bis der Salbei knusprig und die Brösel goldbraun sind.
4. **Soße anrühren:** Hitze reduzieren. Ricotta, Parmesan und Milch in die Pfanne geben und gut verrühren, bis die Soße cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. **Vermischen und Servieren:** Die Gnocchi und die Birnenwürfel in die Pfanne zur Soße geben und vorsichtig vermengen. Sofort servieren und mit dem Zitronenabrieb und/oder rosa Pfeffer garnieren.

### **Abwandlung für Notfälle:**

Keine Gnocchi im Haus? Kein Problem! Das Gericht funktioniert auch wunderbar mit kurzen Nudelsorten wie Penne, Rigatoni oder Fusilli. Einfach die Pasta nach Packungsanleitung kochen und dann mit der fertigen Soße vermengen.

