

BÜRGER erweitert Gnocchi-Sortiment**Neue Mini-Gnocchi mit Kürbis ab April im Handel**

Ditzingen, 24.3.2025 | Gnocchi-Fans aufgepasst: BÜRGER erweitert sein Sortiment um eine farbenfrohe und besonders aromatische Neuheit – die Mini-Gnocchi mit Kürbis. Ab April im Kühlregal erhältlich, überzeugen die kleinen italienischen Kartoffelklößchen mit einer feinen Kürbisnote. Ein Hingucker für jedes Gericht.

Ob als schnelle Mahlzeit nach einem langen Tag, als Highlight in bunten Bowls oder als Beilage zu herzhaften Gerichten – die Mini-Gnocchi mit Kürbis lassen sich vielseitig einsetzen und sind in wenigen Minuten auf dem Teller. Sie sind ab April in der 400-Gramm-Packung zum UVP von 2,59 € erhältlich. „Gnocchi sind selbsterklärend, vielseitig und treffen den Zeitgeist“, begründet Boris Bauer, Leiter Marketing und Vertrieb bei BÜRGER, den Ausbau des Gnocchi-Sortiments durch die neue Sorte. „Das Neuprodukt mit dem Trendgemüse Kürbis unterstreicht unsere Marktführerschaft im Gnocchi-Bereich. Unsere Gnocchi stehen für Qualität, Vielfalt und unkomplizierten Genuss – perfekt für eine schnelle und moderne Küche“, ergänzt Andrea Neubert, Abteilungsleitung Marketing bei BÜRGER.

Einfache Zubereitung – moderner Genuss

Die Zubereitung der Mini-Gnocchi mit Kürbis ist spielend leicht. In der Pfanne angeröstet, entfalten sie eine aromatische Röstnote und bestechen durch eine angenehm knusprige Textur. Noch schneller geht es im Airfryer – hier erhalten die Gnocchi einen perfekten Biss und sind in wenigen Minuten servierfertig.

Wer cremige Saucen oder würzige Toppings bevorzugt, kombiniert sie als Hauptgericht mit geschmolzenem Käse, Nüssen oder knackigem Gemüse. Für kreative Genussmomente eignen sie sich zudem perfekt als Zutat für Bowls oder als Basis für herzhafte Gnocchi-Pfannen.

**Rezept-Idee: Kürbis-Gnocchi-Bowl mit Rucola-Pesto & Kichererbsen**

Ein farbenfrohes Bowl-Gericht mit knusprig angebratenen Mini-Gnocchi mit Kürbis, frischem Gemüse, proteinreichen Kichererbsen und einem aromatischen Rucola-Pesto.

[Zum Rezept](#)

BÜRGER-Gnocchi: Für jeden Geschmack die richtige Sorte

Mit insgesamt sechs verschiedenen Sorten bietet BÜRGER eine bunte Auswahl für jede Gelegenheit. Neben Gnocchi mit Roter Beete, Spinat & Basilikum sowie Süßkartoffeln gibt es die klassische Variante in Normalgröße und Miniformat. Seit April ergänzt um die Minis mit Kürbis. Jede Sorte bringt ihren eigenen besonderen Geschmack mit und bietet unzählige Möglichkeiten für kreative Gerichte.

Nationale Media-Kampagne

Parallel zur Einführung der neuen Sorte sorgt eine nationale Medienkampagne für zusätzliche Aufmerksamkeit: Mit über 424 Millionen Kontakten wird das BÜRGER Gnocchi-Sortiment in TV-Sendern, Streaming-Portalen, Digitalanzeigen und Printformaten prominent in Szene gesetzt. In verschiedenen Metropolen deutschlandweit wie Berlin, Hamburg, München und Köln dürfen die Konsumenten auf farbenfrohe Großplakate gespannt sein.



Weitere Rezepte mit unseren vielseitigen Gnocchi-Produkten

Ob vegetarisch, herzhaft oder kreativ-modern – BÜRGER-Gnocchi bieten unzählige Möglichkeiten für schnelle und köstliche Gerichte. Wir haben für Sie und Ihre Leser folgende Rezepte entwickelt und wünschen einen guten Appetit:

- Rotes Cashew-Brokkoli-Curry mit Süßkartoffel Gnocchi
- Gefüllte Paprika mit Basilikum-Spinat Gnocchi und Joghurtsoße
- Rote Beete Gnocchi mit lauwarmem Brokkolisalat
- Churros-Gnocchi aus dem Airfryer

[Pressekit](#) zum Downloaden: Packshot, Rezeptbilder + Rezepte

Pressekontakt

Stefanie Engelfried-Ferch, stefanie.engelfried-ferch@buerger.de, 07156 3002 2019

Über BÜRGER GmbH & Co. KG

Seit 90 Jahren produziert das 1934 von Richard Bürger gegründete Unternehmen regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten von höchster Qualität. Im Jahr 1960 übernahm Erwin Bihlmaier die Geschäfte, mittlerweile führt Martin Bihlmaier das Unternehmen in der dritten Generation. Heute produzieren etwa 1.200 Mitarbeiter an den beiden baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim rund 395 Tonnen Lebensmittel pro Tag. Etwa 2,8 Millionen Maultaschen verlassen täglich die Produktionsstätten. Weitere Informationen rund um die BÜRGER GmbH & Co. KG finden Sie unter www.buerger.de.