



Gnocchi in Salbei-Sahnesauce

mit Brokkoli und Süßkartoffeln



ca. 20min



3-4 Personen

Hier kommt mal wieder ein Rezept, das die ganze Familie lieben wird: Wir kombinieren knusprig gebratene Gnocchi mit Brokkoli und Süßkartoffel - das allein ist schon ein Fest für die Sinne! Dann wird das Ganze mit einer cremig-duftigen Sauce aus Schlagsahne, Knoblauch und Salbei gewürzt. Der kleine Spritzer Zitronensaft, der am Ende der Garzeit hinzugefügt wird, macht das Geschmackserlebnis komplett. Erfolg auf ganzer Linie!

Was du von uns bekommst

- 1 große Süßkartoffel
- 1 Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 732kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 105.7g, Eiweiß 22.0g



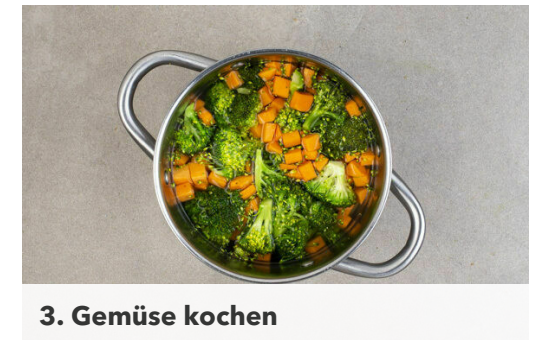
1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffel** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Salbeiblätter** abzupfen und **1/3 der Salbeiblätter** grob schneiden.



2. Salbei braten

In einer großen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter beginnt, Blasen zu werfen, die **Salbeiblätter** hineingeben und in 1-2Min. dunkelgrün und leicht knusprig anbraten. Die **Blätter** aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, die Pfanne mit der **Salbeibutter** aufbewahren.



3. Gemüse kochen

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, mit den **Süßkartoffelwürfeln** ins kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



4. Gnocchi anbraten

Die **1/2 der Salbeibutter** in eine weitere große Pfanne geben und beide Pfannen mittelhoch erhitzen. Die **Gnocchi** in die Pfannen geben und mit je 1 Prise Salz in 6-8Min. goldbraun und knusprig braten. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Gemüse zugeben

Das abgetropfte **Gemüse**, den **Knoblauch** und den **geschnittenen Salbei** zu den **Gnocchi** in die Pfannen geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. mitbraten. Die Hitze reduzieren und die **Schlagsahne** sowie nach Bedarf etwas **Kochwasser** unterrühren.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** über die **Gnocchi** und das **Gemüse** reiben und 1-2Min. unter Rühren schmelzen lassen. Mit **1-2EL Zitronensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** und das **Gemüse** mit den gebratenen **Salbeiblättern** garniert servieren und die **Zitronenspalten** dazu reichen.