



## Gnocchi in Salbei-Sahnesauce

mit Brokkoli und Süßkartoffeln



ca. 20min



2 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 Süßkartoffel
- 1 Brokkoli
- 10g Salbei
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- 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 899kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 25.8g



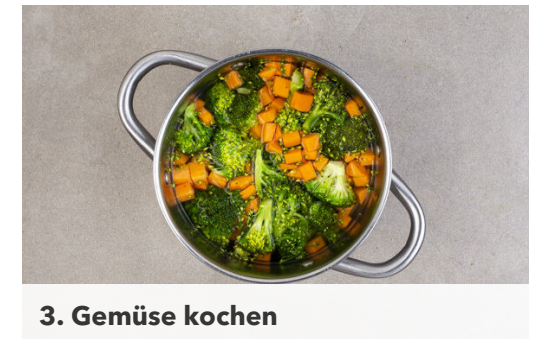
1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen 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 1EL 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 **Salzeibutter** 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 **Salzeibutter** in der Pfanne mittelhoch erhitzen, die **Gnocchi** zugeben und mit 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 Pfanne 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. Die **Gnocchipfanne** mit **1EL Zitronensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gebratenen **Salbeiblättern** garniert servieren und die **Zitronenspalten** dazu reichen.