



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!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Brokkoli
- 5g Salbei
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

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

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

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



4. Gnocchi anbraten

2. Salbei braten

5. Gemüse zugeben

3. Gemüse kochen

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.