



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 großer Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

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

Energie 752kcal, Fett 25.6g,
Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 22.9g



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.