



## 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
- 200ml 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.

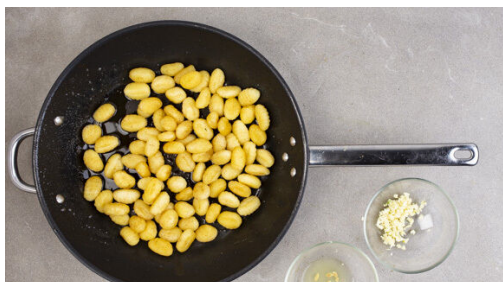
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 40.7g, Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 24.9g



### 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 ca. **1/3 der Salbeiblätter** grob schneiden.



### 4. Gnocchi anbraten

Die **Salbeibutter** 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 und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



### 2. Salbei braten

In einer großen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die **1/2 oder mehr der ungeschnittenen 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.



### 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.



### 3. Gemüse kochen

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, mit den **Süßkartoffelwürfeln** ins kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 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.