



Gnocchi in Salbei-Sahnesauce

mit Brokkoli und Süßkartoffeln



ca. 20min



4 Portionen

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 Sahne, 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
- 2 große Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi ²
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200ml Kochsahne ³
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer

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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 747kcal, Fett 20.8g,
Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 26.9g



1. Zutaten vorbereiten

4. Gnocchi anbraten



2. Salbei braten

A black frying pan with a silver handle, filled with a mixture of cooked gnocchi, broccoli florets, and diced carrots. The ingredients are coated in a light, creamy sauce. The pan is set against a plain, light-colored background.

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.