



## 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!



## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi <sup>2</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200ml Schlagsahne <sup>3</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

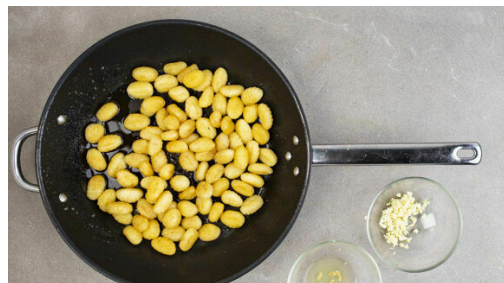
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 108.2g, Eiweiß 26.8g



### 1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffeln** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in kleine Würfel schneiden. Die **Salbeiblätter** abzupfen und ca.  $\frac{1}{3}$  der **Salbeiblätter** grob schneiden.



### 4. Gnocchi anbraten

Die  $\frac{1}{2}$  der **Salbeibutter** in eine weitere große Pfanne geben und beide Pfannen mittelhoch erhitzen. Die **Gnocchi** in die Pfannen geben und mit je 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.



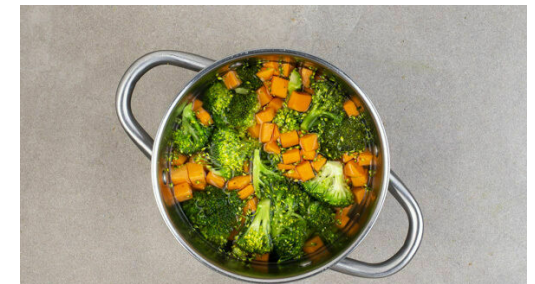
### 2. Salbei braten

In einer großen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die **ungeschnittenen Salbeiblätter** zugeben und in 1–2Min. dunkelgrün und leicht knusprig anbraten. Die **Blätter** aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen, die Pfanne mit der **Salbeibutter** aufbewahren.



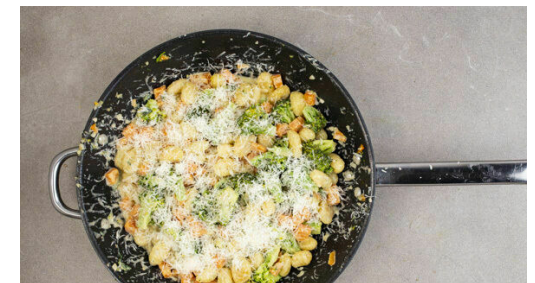
### 5. Gemüse zugeben

Das abgetropfte **Gemüse**, den **Knoblauch** und den **geschnittenen Salbei** zu den **Gnocchi** in die Pfannen 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. 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.