MARLEY SPOON



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi [1]
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200ml Kochsahne [2]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 21.0g, Kohlenhydrate 108.5g, 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. ⅓ **der Salbeiblätter** grob 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 Küchenkrepp abtropfen lassen, die Pfanne mit der **Salbeibutter** aufbewahren.



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.



4. Gnocchi anbraten

Die **½ 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.



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 **Sahne** sowie nach Bedarf etwas **Kochwasser** unterrühren.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** mit den **Gnocchi** und dem **Gemüse** vermengen und in 1–2Min. unter Rühren schmelzen lassen. Die **Gnocchipfanne** mit **1–2EL Zitronensaft** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gebratenen **Salbeiblättern** garniert servieren und die **Zitronenspalten** dazu reichen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**