



## 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 zu Ende der Garzeit hinzugefügt wird, macht das Geschmackserlebnis komplett. Erfolg auf ganzer Linie!

## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Brokkoli
- 10g Salbei
- 1kg Gnocchi<sup>1</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Schlagsahne<sup>7</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Sparschäl器
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- 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 732kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 22.0g



**1. Zutaten vorbereiten**

In einem großen 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 **1/3 der Salbeiblätter** grob schneiden.



**4. Gnocchi anbraten**

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



**2. Salbei braten**

In einer großen Pfanne 2-3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter beginnt, Blasen zu werfen, die **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 Pfannen geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. mitbraten. Die Hitze reduzieren und die **Schlagsahne** sowie nach Bedarf **Kochwasser** unterrühren.



**3. Gemüse kochen**

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, mit den **Süßkartoffelwürfeln** ins kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



**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.