



KARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEI-PARMESAN-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Gnocchi

FÜR DIE SAUCE

250 g

150 ml Milch

125 ml Gemüsebouillon

100 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

1 EL Salbeiblätter, fein gehackt

Salbeiblätter, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Milch mit Gemüsebouillon aufkochen. QimiQ Saucenbasis mit Parmesan vermischen und einrühren. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gnocchi laut Verpackungsanleitung zubereiten, abtropfen lassen und zur Sauce geben.
3. Kurz vor dem Servieren den fein gehackten Salbei dazugeben und mit den ganzen Salbeiblättern dekorieren.