



KARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEI-PARMESAN-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Gnocchi

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

150 ml Milch

125 ml Gemüsebouillon

2 TL Weissmehl

100 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

1 EL Salbeiblätter, fein gehackt

Salbeiblätter, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Milch mit Gemüsebouillon aufkochen. Mehl mit Parmesan vermischen und einrühren. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
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.