



# 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.