



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT DANEKO HAVARTI KÄSE-SALBEI-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.5 kg Alfresco Gnocchi, gekocht

FÜR DIE SAUCE

250 g

80 g Schalotte(n), gewürfelt

10 g Knoblauch, fein gehackt

60 g Butter

125 ml Weisswein

40 ml Sherry

20 ml Weisser Balsamico-Essig

250 ml Geflügelfond

150 g DaneKo Havarti Käse

5 Salbeiblätter, fein gehackt

5 g Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein, Sherry, Balsamico und Hühnerfond aufgießen und köcheln lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und DaneKo Havarti Käse dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Salbei und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit Gnocchis servieren.