



KARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEI-PARMESAN-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Gnocchi

FÜR DIE SAUCE

500 g

300 ml Milch

250 ml Gemüsebouillon

200 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

2 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.