



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT DANEKO HAVARTI KÄSE-SALBEI-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.5 kg Alfresco Gnocchi, cuit

FÜR DIE SAUCE

250 g

80 g Schalotte(n), coupé en dés

10 g Ail, finement hachées

60 g Beurre

125 ml Vin blanc

40 ml Xérès

20 ml Vinaigre balsamique blanc

250 ml

150 g DaneKo Havarti Käse

5 Salbeiblätter, finement hachées

5 g Persil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein, Sherry, Balsamico und Geflügelfond 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.