



# KARTOFFELGNOCCHI MIT SALBEI-PARMESAN-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**500 g** Gnocchi

## FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**150 ml** Milch

**125 ml** Gemüsebrühe

**100 g** Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

**1 EL** Salbeiblätter, fein gehackt

Salbeiblätter, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Milch mit Gemüsebrühe aufkochen. QimiQ Sahne-Basis 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.