



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 QimiQ Sahne-Basis
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 Petersilie, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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.