



Gnocchi mit Kräutersauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	4 EL
Zucker	1 TL
Salz	
Bärlauch	20 g
Basilikum, frisch	15 g
Schlagsahne	400 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gnocchi, frisch	800 g
Parmesan, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Mandeln grob hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Mandeln darin unter Schwenken ca. 2 Min. fettfrei anrösten. Zucker zugeben, Mandeln ca. 1 Min. karamellisieren lassen und mit Salz würzen. Mandelcrunch auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
2. Inzwischen Bärlauch waschen, trocken schleudern und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Kräuter zusammen mit Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Gnocchi ca. 4 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
4. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Kräutersauce darin ca. 3 Min. erhitzen. Gnocchi in ein Sieb abgießen und mit der Sauce mischen. Gnocchi mit Kräutersauce auf Tellern verteilen und mit Parmesan und Mandelcrunch garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer es frisch mag, reibt über die Gnocchi noch etwas Zitronenschale. Dafür einfach Zitrone heiß abwaschen und mit einer feinen Reibe über die Gnocchi reiben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	567 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	20 g