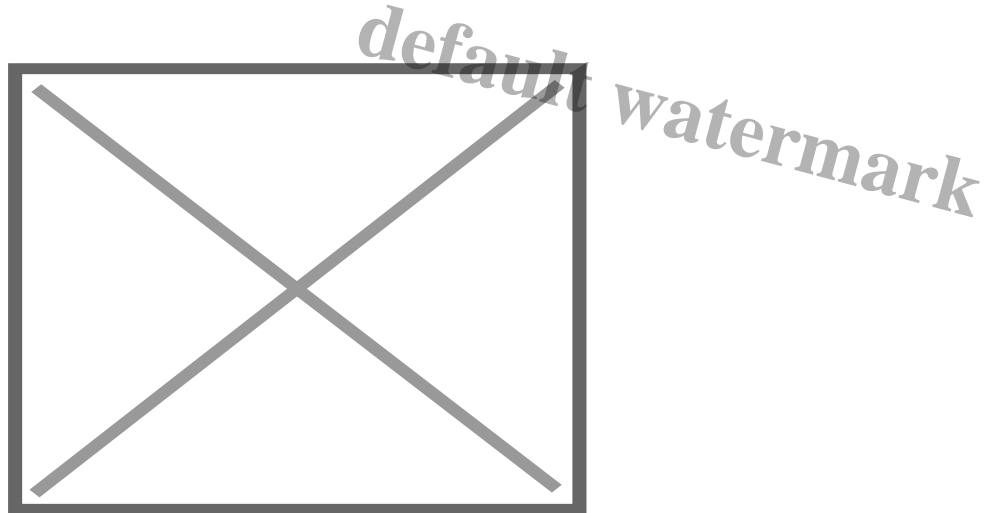




Brokkoli-Mozzarella-OnePotGnocchi

Description



Zutaten für 2 Personen

400 g Gnocchi
1 Brokkoli
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
90 g Mozzarella in Würfeln
100 ml Wasser
200 g Sahne
50 g getrocknete Tomaten
6 Blätter Basilikum
Salz Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Strunk schälen und grob würfeln. Knoblauchzehe, Zwiebel und Strunk in den Mixer geben und zu einer Paste mixen. Topf aufstellen und Olivenöl darin erhitzen.

Die Paste in den Topf geben und anschwitzen. Wasser, Sahne und 1 TL Salz zugeben und aufkochen. Die BrokkolirÄŕschen zugeben und 3 Minuten kÄŕcheln lassen. AnschlieÄŕend die Gnocchi zugeben und weitere 3 Minuten kochen lassen. Basilikum fein hacken und zusammen mit den getrockneten Tomaten zugeben. 1 Minute kochen lassen. Die MozzarellawÄŕrfel zugeben, durchrÄŕhren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Januar 29, 2019

Author

jeanny

default watermark