

# Gnocchi mit Käsesauce

## Description

(für 4 Portionen)

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln

250 g Mehl

Salz, Pfeffer

200 g Schmelzkäse

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

8 Salbeiblätter

1 EL Olivenöl

300 ml Sahne

100 ml trockener Weißwein

### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit Schale etwa 25 min. kochen. Abgießen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, leicht abkühlen lassen, das Mehl unterrühren und den Teig salzen.
2. Alles gut durchkneten. Aus dem Teig walnussgroße ovale Klümpchen formen und mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi auf einer bemehlten Unterlage etwa 15 min. ruhen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Salbeiblätter waschen und in dünne Streifen schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Sahne und Wein auffüllen und leicht einkochen lassen. Salbei unterrühren, den Käse zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser etwa 5 min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 min. (plus Garzeit)

Pro Portion ca.: 825 kcal/3465 kJ, 23 g E, 42 g F, 86 g KH

**Category**

1. Vegetarisch

**Date Created**

Juni 15, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*