



Gnocchetti alla Panna

*Gnocchetti alla Panna
mit Brokkoli und Käsesoße*

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Gnocchetti mit dem vorgegarten Brokkoli (Blanchieren im Wasser) in eine großen Pfanne geben. Von allen Seiten auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.
2. Den klein geschnittenen Aufschnitt dazugeben und mit der Sahne und dem Wasser ablöschen.
3. Würzen und dann nach einigen Minuten den Käse hinzugeben bis dieser vollkommen geschmolzen ist.
Kurz in der Pfanne ziehen lassen und dann servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Gnocchetti 500g
- 250g Brokkoli
- 100g Putenbrustaufschnitt
- 200 ml Rama Sahne 7% Fett
- 150 ml Wasser
- 2-3 Scheiben Gouda
- Salz, Pfeffer, mediterrane Kräuter

