



Gnocchi mit Porree-Käsesoße



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 400g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 2 kl. Porreestangen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 100g Schmelzkäse
- 40g ger. Parmesan
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 2 El Rapsöl
- 1 Hld. Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken. Porree in feine Ringe schneiden und im Sieb unter fließendem Wasser gründlich waschen.
2. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Porree nach ca. 1 Min. hinzufügen. Weitere 5 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen.
3. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 5 Min. köcheln lassen.
4. Gnocchi, Schmelzkäse und Parmesan hinzugeben. 7-8 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
5. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Guten
Appetit!