

Gnocchi Gemüse Pfanne

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 2 Packungen Gnocchi
- 300 g gefrorenes Gemüse (zum Beispiel Brokkoli, Karotten, Erbsen, Blumenkohl)
- 2 EL Olivenöl zum anbraten
- 1 rote Zwiebel
- 200 ml Sahne 0,7%
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 gr Schmelzkäse (leicht)
- etwas frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi goldbraun anbraten.
3. Aus der Pfanne nehmen.
4. In der selben Pfanne die Zwiebel andünsten.
5. Gemüse dazugeben, gute 3-4 Minuten mit anbraten lassen.
6. Mit Sahne und Brühe ablöschen.
7. Gute 8 Minuten leicht weiter köcheln lassen. (Das Gemüse soll durch sein)
8. Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen.
9. Gnocchi zurück in die Pfanne geben.
10. mit Petersilie verzieren.
11. Abschmecken, fertig!

TIPP:

Variiere dein Gemüse: Nutze die Möglichkeit, verschiedene Gemüsesorten auszuprobieren. Du kannst auch frisches Gemüse anstelle von gefrorenem Gemüse verwenden, wenn es Saison hat.