

Gnocchi in sahniger Kürbisssoße

Nudel-Gerichte » Gnocchi

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kürbisfleisch
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2EL Öl
- » 1EL Butter/Margarine
- » 1TL Safran
- » 200ml Instant-Hühner-Brühe
- » 150g Crème fraîche
- » 2-4EL Orangensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL geh. Petersilie
- » 500g Gnocchi
- » 150g ger. Parmesan

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kürbisfruchtfleisch fein würfeln. Zwiebel, sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Safran zufügen, im heißen Fett kurz andünsten. Zwiebel, sowie Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Kürbiswürfel hinzufügen und unter Wenden ca. 2min garen.

2. Brühe und Crème fraîche unter das Kürbisgemüse ziehen. Bei starker Hitze unter Rühren dicklich einkochen lassen. Die Soße mit Orangensaft, Salz, sowie Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterziehen.

3. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Abtropfen lassen und mit der Soße mischen. Mit dem Käse bestreut sofort servieren. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 730kcal/E29g/F23g/KH74g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 277

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke