



## Gnocchi an Petersiliensauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**5 dl Rahm**

**2 Bund glattblättrige Petersilie**

**750 g Kartoffelgnocchi**

**Salz**

**50 g Parmesan oder Sbrinz**

**30 g gesalzene Mandeln**

**rosa Pfeffer**

Rahm in einer Pfanne auf die Hälfte einköcheln lassen. Petersilienblätter abzupfen. Einige für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Petersilienblätter zum Rahm geben und pürieren. Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser kurz garen. Mit einer Schaumkelle herausheben. Zum Kräuterrahm geben. Käse dazureiben. Pfanne schwenken bis die Sauce sämiger ist. Bei Bedarf etwas Kochwasser dazugeben. Mandeln grob hacken. Gnocchi mit beiseitegestellter Petersilie anrichten. Mit Pfeffer und Mandeln bestreuen und servieren.

Pro Person ca. 17 g Eiweiss, 52 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 3250 kJ/790 kcal

**30**  
MINUTEN  
Für Einsteiger

