

Schnell für 4

Zubereiten

20 Min.



## Gnocchi an Knoblauch-Safran-Sauce

2 Knoblauchzehen

400 g Gnocchi sardi

2 EL Öl

1 Briefchen Safran

1 Lorbeerblatt

ca. 7 dl Hühnerbouillon

30 g Parmesan *gerieben*

Salz

Knoblauch fein schneiden. Mit den Gnocchi im Öl dünsten. Safran und Lorbeer dazugeben. Mit ca. 3 dl Hühnerbouillon ablöschen. Gnocchi unter Rühren al dente kochen, dabei restliche Bouillon nach und nach beigegeben. Zum Schluss Parmesan darunter rühren. Mit Salz abschmecken.

**Dazu passt ein Salat. Die Gnocchi eignen sich auch als Beilage zu Braten.**

*Pro Person ca. 16 g Eiweiss, 10 g Fett,  
78 g Kohlenhydrate, 1950 kJ/470 kcal*