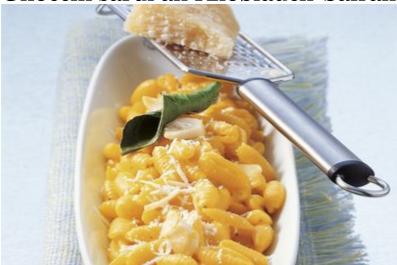
# saisonküche

## Gnocchi sardi an Knoblauch-Safran-Sauce



### Zubereitung

- 1. Knoblauch fein schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Gnocchi andünsten. Safran und Lorbeer beigeben.
- 2. Ca. 3 dl Hühnerbouillon dazugiessen. Gnocchi unter Rühren al dente kochen, dabei restliche Bouillon nach und nach beigeben.
- 3. Parmesan beigeben, mischen, mit Salz abschmecken.

#### Zubereitungszeit

20 Minuten

#### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	440 kcal
Eiweiss:	15 g
Fett:	9 g
Kohlenhydrate:	72 g

#### Zutaten für 4 Portionen

2	Knoblauchzehen
400 g	Gnocchi sardi
2 EL	Öl
1 Beutel	Safran
1	Lorbeerblatt
7 dl	Hühnerbouillon
30 g	geriebener Parmesan

Salz

1 von 1 08.04.2012 16:02