

Gnocchi sardi an Knoblauch-Safran-Sauce



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

Zubereitung

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