

One Pot Gnocchi mit Butter-Gemüse

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
500 g Buttergemüse (TK)	800 g Gnocchi	200 g Schlagsahne
200 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	100 g gerieb, Käse

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem großen Topf die Butter bei kleiner Temperatur schmelzen. Zwiebel sowie Knoblauch darin wenige Minuten andünsten, bis sie weich sind.

Das gefrorene Buttergemüse, Gnocchi, Sahne und Gemüsebrühe dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze ca. 57 Minuten köcheln lassen, bis die Gnocchi weich sind.

Kurz vor dem Servieren den Käse unterrühren und schmelzen lassen.

NN am 09. Februar 2026