

Gnocchi mit Schinken-Käsesauce

Das Rezept für die Gnocchi mit cremiger Schinken-Käsesauce fällt in die Kategorie schnelle Küche. Ein schmackhaftes Gericht, beliebt bei Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
100 g	Schinken
250 g	Schlagobers
0.5 TL	Suppenwürze
3 EL	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 EL	frische Petersilie

Zubereitung

- Um köstliche **Gnocchi mit Schinken-Käsesauce** zuzubereiten, beginne damit, die Zwiebel zu schälen und fein zu hacken. Schneide den Schinken anschließend in feine Streifen. Erhitze etwas Öl in einem Topf und dünste die gehackte Zwiebel darin glasig an. Füge dann die Schinkenstreifen hinzu und brate sie kurz mit an. Gieße mit Schlagobers auf und rühre den geriebenen Käse ein. Würze die Käsesauce mit Suppenwürze. Lasse sie für etwa 5 Minuten sanft köcheln.
- Währenddessen kannst du die Gnocchi gemäß der Packungsanleitung kochen und anschließend abgießen. Würze die Schinken-Käsesauce mit gehackter Petersilie oder Kräutern nach deinem Geschmack und schmecke abschließend mit Salz und Pfeffer ab. Schwenke die gekochten Gnocchi nun in der cremigen Sauce und portioniere sie auf Tellern. Serviere die Gnocchi und genieße dieses herzhaftes und einfache Gericht.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Eine knackigen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Südsteiermark zu den köstlichen Gnocchi mit Schinken-Käsesauce reichen.