Käse Gnocchi

Das Rezept für die köstlichen Käse-Gnocchi mit cremiger Sauce gelingt unkompliziert und schnell ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Mehl
2 EL	Butter (oder Butterschmalz)
125 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
200 g	Käse (Emmentaler, Gouda, Bergkäse)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter (z.b. Basilikum, Petersilie, Schnitlauch)

Zubereitung

1. Für die **Käse Gnocchi** zunächst die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerschneiden. In einem Topf die Butter schmelzen lassen und das gehackte Gemüse darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Anschließend das Mehl einstreuen und kurz mitrösten – so entsteht die Basis für eine sämige Käsesauce. Nun das Schlagobers angießen und gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den geriebenen Käse einrieseln lassen und unter ständigem Rühren schmelzen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

2. Während die Sauce köchelt, in einem separaten Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen und die Gnocchi nach Packungsanweisung kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, abgießen und direkt in die cremige Käsesauce geben. Alles gut vermengen, damit sich die Gnocchi vollständig mit der Sauce verbinden. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren

und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Käse-Gnocchi zusätzlich mit etwas Prosciutto oder Kochschinken servieren.