



Rezept

Brokkoli-Gnocchi mit Frischkäsesauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Pistazienkerne
- 700 g Brokkoli
- Salz
- 150 g Kassler-Aufschnitt (z. B. Goldmarie)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Doppelrahmfrischkäse

- 800 g frische Gnocchi (a. d. Kühltheke)
- Pfeffer
- Zucker
- evtl. rote Pfefferkörner und geriebenen Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben, Saft auspressen. Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, waschen, in Salzwasser 3 Min. blanchieren. Kassler in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, im erhitzten Öl glasig dünsten, Kasslerstreifen zugeben. Brokkoli zugeben, weitere 3 Min. köcheln. Frischkäse und Zitronenschale unterrühren. Gnocchi nach Packungsanleitung garen. 4 EL Pastawasser unter den Brokkoli-Mix rühren, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und einigen Spritzern Zitrone abschmecken. Gnocchi unterheben. Mit Pistazien sowie evtl. rotem Pfeffer und Parmesan bestreuen.