

Cremige Gnocchi - Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Gnocchi (aus dem Kühlregal), 1 Packung Buttergemüse (Gemüse und Kräuterbutter; z.B. von ALDI), 250 ml Cremefine zum Kochen oder süße Sahne, 100 gr Frischkäse, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 Spritzer Worcestersauce.

Die Zubereitung:

Buttergemüse nach Packungsanweisung in einer großen Pfanne zubereiten.

Danach die Gnocchi hinzu geben und kurz mit anbraten.

Cremefine o. Sahne dazu geben und alles etwas einköcheln lassen (bis eine cremige Konsistenz entsteht).

Zum Schluss den Frischkäse unterrühren und würzen.

Heiß servieren.