

## KARTOFFELGNOCCHI MIT KRÄUTER AUS DER PROVENCE

---



### Menù-Zutaten

---

0.5 g Kräuter der Provence gefriergetrocknet - 1255

60 g Gnocchi - PD1

70 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

### Zutaten

---

200 ml Wasser

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

Für 1 Person

Mischen Sie Gnocchi Menù mit kaltem Wasser, das mit Kräutern der Provence aromatisiert ist, entsprechend der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung. Aus der entstandenen Mischung die Kartoffelgnocchi zubereiten und in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Käsecreme in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn die Gnocchi gar sind, schwenken Sie sie in der Sauce und servieren sie noch heiß. Zum Schluss mit grob gemahlenem bunten Pfeffer bestreuen.