

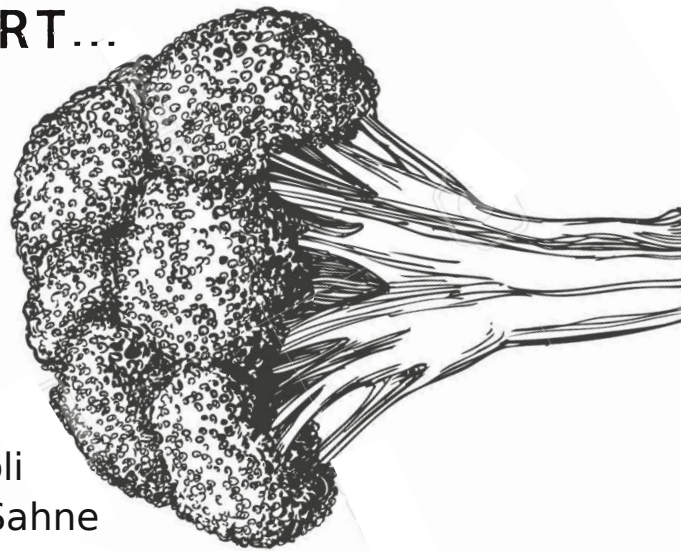
GRENZENLOS KOCHEN

GNOCCHI "4 KÄSE" MIT BROCCOLI

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

Zutaten (4 Personen)

500 gr Gnocchi	1 Broccoli
1 Stück Gorgonzola	400 ml Sahne
1 Mozzarella	Olivenöl
1 Päck. ger. Emmentaler oder Gouda	2 Knoblauchzehen
1 Päck. ger. Parmesankäse	Salz & Pfeffer



Broccoli in kleine Röschen schneiden und bissfest kochen. Der Strunk gehört unbedingt dazu!

In einer hohen Pfanne oder einem Topf Sahne und Käse auf niedriger Stufe schmelzen lassen. Nicht kochen lassen, sonst verbrennt es!

In einer anderen Pfanne Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten und mit dem Broccoli kurz weiterbraten. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und alles unter die Sahne-Käse-Soße mischen.

**DAS MACHT AUF JEDEN FALL SATT!
BUON APPETITO & VIELE GRÜSSE, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.